VillaWare™

Instruction Manual

espresso maker

Read All Instructions Before Use

FR **Mode d'Emploi**

machine à expresso

Lire Toutes les Instructions Avant Utilisation

ES **Manual de Instruction**

cafetera expreso

¡Lea las instrucciones antes de usarlo!

DE **Bedienungsanleitung**

espressomaschine

Read All Instructions Before Use

RU **Инструкция для Пользователя**

кофеварка эспрессо

Перед использованием прочитайте всю инструкцию

SV **Instruktion Bok**

espresso bryggaren

Läs igenom alla instruktioner innan användning

model • modèle • modelo
modell • модель • modell
BVVLESSL01

important safeguards

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions before using your espresso maker "".
- Do not use appliance for other than intended use.
- If unit is operated in any manner other than indicated in this manual, it may cause material damage or personal injuries.
- Do not use outdoors.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children to ensure they do not play with the appliance.
- Always use the espresso maker on a dry, level surface to avoid interruption of airflow underneath the espresso maker.
- Always make sure the espresso maker is completely assembled before operating. The unit will not turn on unless properly assembled.
- Be certain the removable water reservoir is securely placed on the unit while operating the appliance.
- Always be sure to place the water reservoir tightly back onto the unit with its lid closed. Fill with water at or above the minimum line before turning the appliance on.
- DO NOT remove the water reservoir until the unit is turned off and cool.
- Do not use your espresso maker if any part is broken.
- DO NOT remove the portafilter while brewing espresso. Please make sure to push the lever up to the unlocked position "" before removing the portafilter to make additional espresso. Caution should also be taken while removing the portafilter since the metal parts will be hot. Please make sure to hold it by the handle and to use the filter release button to dispose of the grounds.
- Do not touch the espresso maker's hot surfaces. Use handles or dials.
- Caution should be taken when moving unit with hot liquids.
- Be sure to turn the unit off "" after each use of your espresso maker.
- Push the lever up to the unlocked position "" and make sure the light ring is off. Turn the espresso maker off "" and unplug the power cord from the outlet when not in use and before cleaning. Allow the espresso maker to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- To protect against the risk of electrical shock, do not immerse power cord, plug or unit in water or any other liquid.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven. Always turn the espresso maker off "" first before unplugging it from the outlet.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest Authorised Service Centre for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

power cord instructions

Please follow the instructions below to ensure the safe use of the power cord.

- Do not use an extension cord with this product.
- Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.

If power cord is damaged, the manufacturer, an Authorised Service Centre or similarly qualified persons must replace it in order to avoid a hazard.

caution: pressure

In order to avoid possible burns to body parts and/or other injury from hot steam and water or damages to the unit, never remove the water reservoir or the portafilter while your VillaWare™ espresso maker is brewing espresso or frothing. The light ring must be off and the lever must be up in the unlocked position "🔓" before you can remove the portafilter to make additional cups of espresso. If you need to add more water to the reservoir, please push the Brew button "☕" off before filling the water reservoir.

important product markings

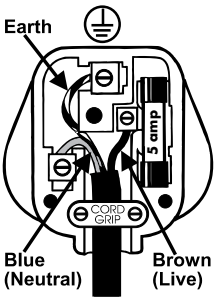
- "Read Instructions"
- "On/Off"
- "Unlocked Portafilter" with Light
- "Locked Portafilter"
- "Manual"
- "Single shot"
- "Double shot"
- "Brew"
- "Cleaning Cycle"
- "No Steam" Position
- "Steam"

for u.k. and ireland only

If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type. Please refer to "Installation of a plug" below.

Installation of a plug applicable to U.K. and Ireland.

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED



NOTE: If the terminals in the plug are not marked or if you are unsure or in doubt about the installation of the plug, please contact a qualified electrician. If a 13A 3-pin plug is fitted, it must be an ASTA approved plug, conforming to BS1363 standard.

Replacement 5A fuses must be BS1 or ASTA BS1362 approved.

The wires in the mains lead are coloured as such:

GREEN AND YELLOW - EARTH
BROWN - LIVE
BLUE - NEUTRAL

Please note that the colour of these mains wires may not correspond with the colour markings that identify the terminals in your plug.

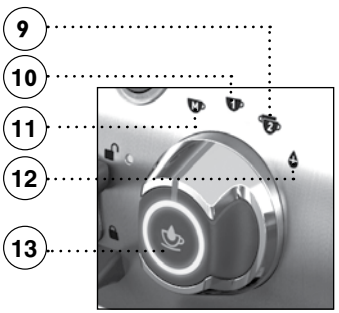
Please proceed as follows:

The wire which is coloured GREEN AND YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter "E" or by the earth symbol " ⏚ " or coloured GREEN AND YELLOW.

The BROWN coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter "L" or is coloured RED.

The BLUE coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter "N" or is coloured BLACK.

description of the appliance



1. Power On/Off Button with Amber Light Ring
2. Removable Clear Water Reservoir with 1,5 Litre Capacity
3. Espresso Brewing Selector Dial
4. Locking Lever
5. Filter Release Button
6. Brass PortaSlide System
7. Portafilter
8. Removable Drip Tray and Drip Grill
9. 2 Cups
10. 1 Cup
11. Manual Mode
12. Clean Cycle
13. Espresso Brewing Start/Stop Button with Amber Light Ring
14. Cup Warming Tray
15. Steam Dial
16. Steam Start/Stop Button with Amber Light Ring
17. Steam Wand
18. Steam Wand Sleeve
19. Steam Wand Tip
20. Tamper
21. 2 Cup Filter
22. 1 Cup Filter

instructions for use

Please read ALL of the instructions, cautions, notes and warnings included in this Instruction Manual carefully before you begin to use this appliance. When this unit is used, some parts and accessories get hot and need to cool down. Proper care and maintenance will ensure the long life of your VillaWare™ Espresso Maker and its trouble-free operation. Save these instructions and refer to them often for cleaning and care tips.

Please follow these important instructions while using your unit:

1. Make sure you use espresso style grounds in the espresso maker.
2. Before removing any of the parts and accessories, make sure the power button is off with the light ring unlit and unplug the unit. Allow the appliance to cool.
3. The locking lever in the locked position "🔒" will not allow the removal of the portafilter at any time.
4. Use caution when removing the portafilter. The metal parts may still be very hot. There may be hot water floating on top of the filter. Hold it by its handle to dispose of the brewed espresso grounds.
5. If espresso does not appear, the portafilter is blocked. Turn off the appliance and allow it to cool down. The espresso beans might have been ground too finely and it may be causing this. See the "problems and solutions" section.
6. To clean the steam wand, place a pitcher or large cup with water under the steam wand. Make sure the tip of the steam wand is submerged in liquid before pressing the steam button "♨" on and turning the steam dial clockwise for steam. Froth the water for approximately 15 seconds then wipe the steam wand, sleeve and tip clean.

NOTE: In order for your unit to work properly, clean the steam wand, sleeve and tip after each use.

preparing for use

CLEAN YOUR ESPRESSO MAKER BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Make sure your first cup of espresso is as good as can be by cleaning your VillaWare™ Espresso Maker before its first use. Follow these simple steps:

1. Make sure the unit is off and unplugged from the electrical outlet.
2. First remove and then wash the water reservoir and its lid, the portafilter, filters and tamper in a mixture of mild detergent and water. Rinse each thoroughly and place them back onto the unit. Refer to the instructions below on "BREWING ESPRESSO" before removing the filter and portafilter.
3. To clean the inside of the appliance, follow steps listed in "BREWING ESPRESSO" using water only. Do not immerse the appliance in water or attempt to reach any of its internal parts.

PRIME THE PUMP BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Run a thirty second steam cycle using the following instructions:

1. Push the Power button "⏻" on lighting the amber ring.
2. Place a cup under the steam wand.
3. Press the Steam button "♨". The amber light ring will illuminate.
4. Turn the steam dial clockwise to activate some steam.
5. Wait thirty seconds and press the steam button "♨" to stop the cycle.

BREWING ESPRESSO

ATTENTION: IF YOU ARE PLANNING TO MAKE CAPPUCCINO, PLEASE REFER TO THE NEXT SECTION "PREPARING CAPPUCCINO."

1. Make sure the unit is switched off and unplugged.
2. Fill the reservoir with water using a container (Figure 1) or by removing it and using the faucet (Figure 2). If you have removed it from the unit, make sure to place it back tightly into position. Fill the reservoir with the desired amount of water ensuring it ranges within the "MIN" and "MAX" markings on the reservoir. Never use warm or hot water to fill the water reservoir.

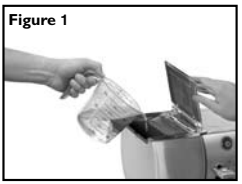


Figure 1

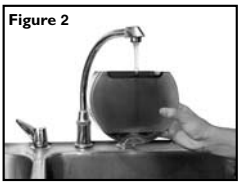


Figure 2

3. Close the water reservoir lid.
4. Plug the power cord into an electrical outlet.
5. Press the power button "⏻" to turn the unit on. The unit will start the heater warm-up cycle. The light ring around the power button will illuminate to show that the unit is on and will pulse until the appropriate temperature is reached before returning to a steady light. The unlock icon "🔓" of the lever will light up if lever is in the unlocked position.
6. Place the demitasse(s) on the cup warmer on top of the unit to heat.
7. Slide the filter release button backwards (Figure 3) and place the desired filter in the portafilter. Once in place, release the button to lock the filter in place (Figure 4). To ensure the filter is securely in place, turn the portafilter upside down.

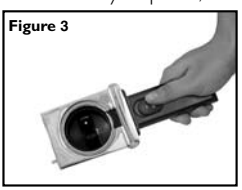


Figure 3

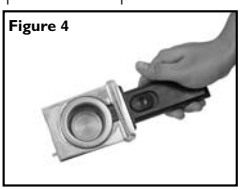


Figure 4

8. Fill the selected filter with fine ground espresso or an espresso pod. Clean any excess espresso grounds from the rim of the portafilter as this will ensure the portafilter fits properly into the PortaSlide System. Tamp or compress espresso grounds using the tamper as shown below (Figure 5). Do not overfill past the max fill line as this might cause clogging or overflow.
9. Slide the portafilter into the PortaSlide System until it fits tightly into place and is flush with the unit (Figure 6).

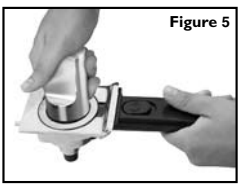


Figure 5

Figure 6

10. Push down on the locking lever to lock "🔒" the portafilter in place.

11. Place the drip tray in the unit (Figure 7) and then place the drip grill on top of the drip tray (Figure 8).

Figure 7

Figure 8

12. Take the demitasse(s) from the cup warmer and place under the portafilter. If you are brewing two demitasses, place the two small cups under the portafilter ensuring each one is directly under one of the two spouts.

13. Turn the dial to select the espresso function; manual, single or double shot.

14. Push the Brew button "☕" to begin brewing. The light ring will illuminate and remain steady until the end of the cycle. If the heater temperature has not been reached, the amber light rings of the Power and Brew Buttons will pulse in synchronization. If the lever is not in the locked position, the espresso function will not start and the unlock icon light will flash. If set to manual mode, the centre button will have to be pushed to stop the brewing process.

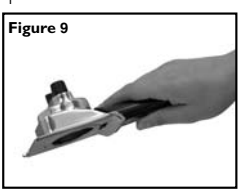
15. The machine will automatically stop after the brew cycle is complete unless it is in the manual mode "M". In manual, the brew button "☕" needs to be pressed to stop the brew cycle. Pressing the brew button "☕" will cancel any cycle in process. Once the cycle is off, the amber light will turn off.

    The manual mode can be used to prepare stronger (less water) or weaker (more water) espresso according to your preference. To make the strongest espresso, use the double shot filter in the manual mode " M ".

    CAUTION: DO NOT LEAVE THE UNIT UNATTENDED WHILE USING THE MANUAL FEATURE SINCE THE BREWING PROCESS MUST BE STOPPED MANUALLY. THIS WILL AVOID OVERFLOW, SPILLAGE AND POTENTIAL HAZARDS AND DAMAGES.

16. After the unit has cooled down, push the lever up to the unlocked position "🔓" and remove the portafilter. Turn the portafilter upside down, tap to loosen the espresso grounds and discard (Figure 9). Slide the filter release button backwards to release the filter. Rinse both the filter and portafilter with water.

Figure 9



17. If you wish to brew additional espresso, repeat the process.

18. If not preparing cappuccino, turn the unit off by pressing the power button "⏻" and then unplug the unit.
19. For additional cleaning instructions, refer to the "cleaning" section.

PREPARING CAPPUCCINO

Cappuccino is espresso topped with steamed and frothed milk. Frothing milk for cappuccino takes practice. Do not be discouraged if it is not perfect the first time. The milk should be half steamed (bottom of pitcher) and half froth (top of pitcher). It may take a few times before you perfect this process.

For best results, we recommend frothing the milk in a separate pitcher and pouring the milk into your espresso. The milk and pitcher should be cold. Do not use a pitcher, which has just been washed in warm water. We also recommend a stainless steel frothing pitcher and a beverage thermometer, if you own one, for preparing the best froth and steamed milk.

1. Make sure the water reservoir is filled with cold water. Never use warm or hot water to fill the water reservoir.
2. Fill a small stainless steel or ceramic pitcher about 1/3 full with cold milk and set next to machine. Skimmed or semi-skimmed milk will be the easiest to froth.
3. You are now ready to froth and steam your milk. Place a pitcher under the steam wand so the tip is immerged about 1.25 cm. Turn the steam dial to "●" and then press the button to start frothing "♨". The light ring around the steam button will illuminate and remain on until the button is pressed again to stop the frothing process. The steam dial can be turned clockwise for steam. The tip of the steam wand should be slightly angled and near the edge of the pitcher to create milk circulation. Micro bubbles should be forming. If large bubbles are appearing, move the tip until the bubbles become smaller.
4. Continue frothing until the milk has almost doubled in volume; milk will be around 40°C. Slowly move the tip of the steam wand lower into the milk to continue steaming. Milk should be heated to between 60°C and 71°C. Do not overheat as this can scald the milk. With the steam wand still immersed, press the steam button "♨" to end the process. The light ring around it will turn off. Tap the bottom of the pitcher to eliminate large, unwanted bubbles.
5. Now it is time to make espresso. Follow the instructions in the "BREWING ESPRESSO" section to prepare the espresso.
6. You are now ready to make cappuccino. It is 1/3 espresso, 1/3 steamed milk and 1/3 frothed milk. Pour the espresso into a cup and using a spoon or spatula to block the frothed portion, add the steamed milk to the espresso. Finally, spoon on the frothed milk.
7. Follow the instructions in the "instructions for use" section to flush out any residual milk from the steam wand. It is important to properly clean your steam wand and wash its sleeve and tip after each use to ensure it continues to work properly.
8. Press the power button "⏻" to turn unit off and unplug the power cord and allow the machine to cool. Empty the water reservoir.

cleaning

DAILY CLEANING

1. Push the lever up to the unlocked position "🔓" and then press the power button to turn off the unit. Unplug it from the electrical outlet. Ensure appliance is cool.
2. The steam wand may still be hot. Do not touch it with your hands until it has cooled. Remove the steam wand sleeve and wipe the steam wand with a damp cloth. Rinse the steam wand sleeve in warm water. Unscrew the steam wand tip and clean the steam wand valve with a needle or toothpick.
3. Discard the remaining water by removing the reservoir and turning it upside down over the sink. It is recommended to empty the water reservoir between uses.
4. The water reservoir, filters, tamper, portafilter, drip tray and drip grill can be washed with soapy water.

   CAUTION: Do not immerse the appliance in water.
5. Wipe housing with a soft wet cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they will scratch the finish.
6. The portafilter may be stored in the unit.

IMPORTANT: To prolong the life of your VillaWare™ Espresso Maker, do not store the unit with the locking lever in the locked " 🔒 " position.

REGULAR CLEANING AND MAINTENANCE

Descaling your VillaWare™ Espresso Maker

Mineral deposits that have built-up in the Espresso Maker will affect the operation of the appliance. Your Espresso Maker must be descaled when you begin to notice an increase in the time required to brew espresso, or when there is excessive steaming. You may also notice build up of white deposits on the surface of the brew head.

The frequency of cleaning depends upon the hardness of the water used. The following table gives the suggested cleaning intervals.

SUGGESTED CLEANING INTERVAL	
Type of Water	Cleaning Frequency
1. Soft Water (Filtered Water)	Every 80 Brew Cycles.
2. Hard Water (Tap Water)	Every 40 Brew Cycles.

TO DESCALE WATER RESERVOIR:

1. Make sure the power button is off and that the power cord is disconnected from the electrical outlet.
2. Fill the reservoir with fresh, undiluted white household vinegar. If desired, a commercially available product for descaling espresso machines may be used following the manufacturer's instructions.

cleaning (continued)

3. Allow appliance to sit overnight with the vinegar solution in the water reservoir.
4. Discard vinegar by removing the reservoir and turning it upside down over the sink.
5. Rinse the water reservoir thoroughly with tap water by filling tank half full with water and then pouring the water back out into the sink, repeating this step twice.

TO DESCALE INTERNAL PARTS:

1. Make sure you descale the inside of the water reservoir first by following the "Descaling" steps above.
2. Make sure all controls are in the off position and the power cord is disconnected from the electrical outlet. Fill the reservoir with white vinegar above the minimum level.
3. Insert the portafilter with filter into the PortaSlide System. Place a jar on top of the drip grill and under the portafilter.
4. Plug the power cord into the electrical outlet.
5. Press the power button to turn the unit on. The light ring will flash until the brewing temperature is reached and then it will be steady on. Turn the espresso brewing dial to cleaning cycle mode and then press the brewing start button. The cycle will automatically stop and the amber light will turn off.
6. To clean the steam wand internally, place a cup with cold water under the tip of the steam wand. Insert the steam wand into the water and press the steam start button "".

   Turn the dial to release steam. Let the steam come out for a few minutes before pressing the steam button "" to stop the steam cycle. This will clean any residue left in the steam wand. Repeat the process as needed.
7. Repeat steps 1 – 6 as necessary using only tap water to rinse any remaining traces of vinegar out of the machine.

storing

Store your espresso maker on top of your kitchen countertop or inside a cabinet. Ensure to unplug the unit if not in use.

Do not store the unit with the locking lever in the locked " " position.

Do not store the unit with water in the water reservoir.

tips and suggestions

THE ESPRESSO GROUNDS

The beans should be freshly ground, dark roasted and designated for espresso. Pre-ground beans will only retain their flavour for 7 – 8 days, provided they are stored in an airtight container and cool, dark area. Do not store in a refrigerator or freezer. Whole beans are recommended to be ground just before use. Espresso beans stored in an airtight container will keep up to 4 weeks before they begin to lose their flavour. Espresso pods may also be used.

THE GRIND

This is a vital step in the espresso making process and takes practice. The espresso ground must be of a fine grind.

- The correct grind should look like salt.
- If the grind is too fine, the water will not flow through the espresso grounds even under pressure. These grinds look like powder and feel like flour when rubbed between fingers.
- If the grind is too coarse, the water flows through the espresso grounds too fast, preventing a full flavoured extraction.

Be sure to use a quality grinder for uniform consistency. Oval shaped grinders are not recommended because the grind is not consistent.

CUPS/DEMITASSES

For the optimum espresso temperature, we recommend keeping your cups/demitasses warm on the cup warming tray on top of your VillaWare™ Espresso Maker.

problems and solutions

PROBLEM	SOLUTION
Espresso does not come out.	• Add water. • Grind espresso grounds to a more coarse level. • Fill filter with less espresso grounds. • Plug unit into electrical outlet and turn on.
Espresso comes out around the edge of the filter holder.	• Wipe off rim. • Fill with less coffee.
No steam is generated.	• Fill reservoir with correct amount of water. • Turn on unit and follow the operating instructions. • Following the frothing stage, operate the frothing function for 1 – 2 seconds to extract excess milk. • Turn off unit allowing it to cool. Unplug unit and clean out the steam wand with a needle or toothpick.
Milk is not foamy after frothing.	• Ensure there is enough water in the reservoir. • Chill milk and frothing pitcher prior to making cappuccino.
Espresso comes out too quickly.	• Use a finer grind. • Use more espresso grounds.
Espresso is too weak.	• Manually stop the brew earlier by pressing the brew button "☕". • Use a finer grind.

consumer affairs

Holmes Products (Europe) Ltd.
1 Francis Grove
London SW19 4DT
England

Fax: +44 (0)20 8947 8272

Email: enquiriesEurope@jardencs.com

UK - Free phone Customer Service Helpline – 0800 052 3615

europe guarantee

Please keep your receipt, as this will be required for any claims under this guarantee.

This appliance is guaranteed for 3 years after your purchase as described in this document.

During this guaranteed period, if in the unlikely event the appliance no longer functions due to a design or manufacturing fault, please take it back to the place of purchase, with your till receipt and a copy of this guarantee.

The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights, which are not affected by this guarantee. Only Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") has the right to change these terms.

Holmes undertakes within the guarantee period to repair or replace the appliance, or any part of appliance found to be not working properly free of charge provided that:

- you promptly notify the place of purchase or Holmes of the problem; and
- the appliance has not been altered in any way or subjected to damage, misuse, abuse, repair or alteration by a person other than a person authorised by Holmes.

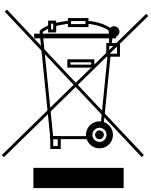
Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of Holmes, repair or alteration by a person other than a person authorised by Holmes or failure to follow instructions for use are not covered by this guarantee. Additionally, normal wear and tear, including, but not limited to, minor discoloration and scratches are not covered by this guarantee.

The rights under this guarantee shall only apply to the original purchaser and shall not extend to commercial or communal use.

If your appliance includes a country-specific guarantee or warranty insert please refer to the terms and conditions of such guarantee or warranty in place of this guarantee or contact your local authorised dealer for more information

Waste electrical products should not be disposed of with Household waste. Please recycle where facilities exist. E-mail us at enquiriesEurope@jardencs.com for further recycling and WEEE information.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK



importants conseils de sécurité

Au moment d'utiliser des appareils électriques, il est recommandé de prendre certaines précautions d'emploi, en particulier:

- Lire les conseils de sécurité avant d'utiliser votre Machine à Expresso "📖".
- Ne pas utiliser cet appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- Si l'appareil est utilisé d'une façon différente à celle indiquée dans ce mode d'emploi, cela pourra entraîner des dommages et blessures
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaire, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés lorsqu'ils utilisent l'appareil ou que l'appareil est utilisé à côté d'eux pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec celui-ci.
- Toujours utiliser la machine sur une surface sèche et plane pour éviter toute interruption de circulation d'air sous l'appareil.
- Toujours vous assurer que la Machine à Expresso est complètement assemblée avant utilisation. L'appareil ne se mettra en marche que s'il est parfaitement assemblé.
- Assurez-vous que le réservoir d'eau amovible est bien en place sur l'appareil pendant utilisation.
- Toujours vous assurer de remettre le réservoir d'eau en place avec le couvercle fermé. Remplir d'eau jusqu'au niveau ou au dessus du niveau minimum avant de mettre l'appareil en marche.
- NE PAS retirer le réservoir d'eau avant que l'appareil ne soit éteint et refroidi.
- Ne pas utiliser la machine si certains éléments sont cassés.
- NE PAS retirer le porte filtre pendant la préparation de l'Expresso. Veuillez vous assurer de bien pousser la manette sur la position de déverrouillage "🔓" avant de retirer le porte filtre pour faire un autre Expresso. Faire preuve de prudence lorsque vous retirer le porte filtre car les parties en métal peuvent être brûlantes. Veuillez vous assurer de le tenir par la poignée et d'utiliser le bouton de libération du filtre pour jeter les moulures.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de la machine. Utiliser poignées ou cadrans.
- Soyez prudents lorsque vous bougez l'appareil avec du liquide brûlant à l'intérieur.
- Assurez-vous de bien éteindre "⏻" la Machine à Expresso après chaque utilisation.
- Pousser la manette sur la position de déverrouillage "🔓" et s'assurer que le voyant est éteint. Eteindre la Machine à Expresso "⏻" et débrancher le fil électrique de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de la nettoyer. Laisser la Machine à Expresso refroidir avant de remettre ou de retirer des éléments et avant de la nettoyer.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut entraîner incendie, électrocution ou blessure.
- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne pas plonger le fil électrique, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas placer cet appareil sur ou à coté d'une plaque à gaz ou électrique chaude ou toute surface en contact avec un four en marche. Toujours éteindre "⏻" la machine d'abord avant de la débrancher de la prise murale.
- Ne pas laisser le fil électrique dépasser du bord d'une table, d'un plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes, four y compris.
- Ne pas utiliser l'appareil si le fil, la prise ou l'appareil est endommagé ou après un mauvais fonctionnement, ou s'il est tombé et endommagé de quelconque façon. Faites-le vérifier, ajuster ou réparer au Centre Agréé de Service Après-vente le plus proche de chez vous.

CET APPAREIL EST CONCU UNIQUEMENT POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

instructions concernant le fil électrique

Veuillez suivre les instructions suivantes pour assurer un usage en toute sécurité du fil électrique.

- Ne pas utiliser de rallonge avec cet appareil.
- Ne pas tirer sur, entortiller ou abuser le fil électrique.

Si le fil électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le Centre Agréé de Service Après-vente ou toute personne qualifiée pour éviter tout risque.

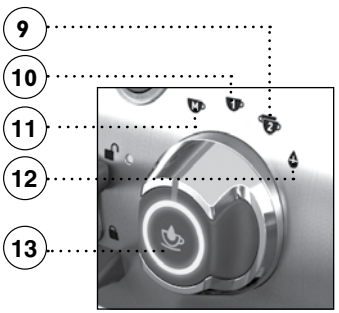
attention: pression

Afin d'éviter toute brûlure sur le corps et/ou blessures dues à la vapeur et à l'eau brûlantes ainsi que tout dommage à l'appareil, ne jamais retirer le réservoir d'eau ou le porte filtre pendant la préparation de l'Expresso ou de la mousse. Le voyant lumineux doit être éteint et la manette doit être sur la position de déverrouillage "🔓" avant de retirer le porte filtre pour faire un autre Expresso. Si vous avez besoin d'ajouter de l'eau au réservoir, veuillez pousser le bouton de Préparation "☕" sur arrêt avant de remplir le réservoir d'eau.

symboles importants

- "Lire les Instructions"
- "Marche/Arrêt"
- "Déverrouiller le Porte Filtre" avec voyant lumineux
- "Verrouiller le Porte Filtre"
- "Manuel"
- "Une seule Tasse"
- "Deux Petites Tasses"
- "Préparation"
- "Cycle de Nettoyage"
- Position "Sans Vapeur"
- Position "Vapeur"

description de l'appareil



1. Bouton de marche/arrêt avec voyant lumineux de couleur ambre
2. Réservoir d'eau transparent d'une capacité d'un litre et demi
3. Cadran de sélection pour préparation du café expresso
4. Manette de verrouillage
5. Bouton de relâche du filtre
6. Système PortaSlide en laiton
7. Porte filtre
8. Plateau et grille d'égouttement amovible
9. 2 Tasses
10. 1 Tasse
11. Mode manuel
12. Cycle de nettoyage
13. Bouton de marche/arrêt pour préparation de l'expresso avec voyant lumineux de couleur ambre.
14. Plateau de maintien au chaud de la tasse
15. Cadran de contrôle de la vapeur
16. Bouton de marche/arrêt pour la vapeur avec voyant lumineux de couleur ambre.
17. Moussoir
18. Manchon du moussoir
19. Extrémité du moussoir
20. Poussoir
21. Filtre pour 2 tasse
22. Filtre pour 1 tasses

direction

Veuillez lire TOUTES les instructions, avertissements, remarques et avis de prudence inclus dans ce mode d'emploi avec soin avant d'utiliser cet appareil. Pendant l'utilisation, certaines parties et accessoires de cet appareil deviennent très chauds et ont besoin de refroidir. Si vous prenez soin de votre Machine à Expresso VillaWare™ celle-ci vous durera très longtemps et sans aucun problème de fonctionnement. Sauvegarder ces instructions et vous y reporter souvent pour y trouver des conseils concernant le nettoyage et l'entretien.

Veuillez suivre les instructions suivantes pendant le fonctionnement de cet appareil:

1. Assurez-vous d'utiliser du café moulu pour Expresso dans votre Machine à Expresso.
2. Avant de retirer tout élément ou accessoire, assurez-vous d'éteindre et de débrancher l'appareil, le voyant lumineux va alors s'éteindre. Laisser l'appareil refroidir.
3. La manette de verrouillage en position de verrouillage "🔒" ne vous permettra pas de retirer le porte filtre.
4. Soyez prudent au moment de retirer le porte filtre. Il est possible que les éléments en métal soient encore chauds. Il est aussi possible que de l'eau très chaude se soit déposée sur le dessus du filtre. Pour jeter la moulure du café Expresso, le tenir par la poignée.
5. Si le café Expresso ne passe pas, c'est que le porte filtre est bloqué. Eteindre l'appareil et le laisser refroidir. Il est aussi possible que les grains de café pour Expresso aient été moulus trop fins et que ceci en soit la cause. Vous reporter au paragraphe intitulé "problèmes et solutions".
6. Pour nettoyer le moussoir, mettre un récipient ou une grande tasse avec de l'eau sous la manette. Assurez-vous que l'extrémité du moussoir est bien submergé dans le liquide avant d'appuyer sur le bouton de vapeur "♨" et de tourner le cadran de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre. Faire fonctionner le moussoir pendant environ 15 secondes puis nettoyer la manette, le manchon et l'extrémité du moussoir.

REMARQUE: Pour que votre appareil continue de fonctionner parfaitement, nettoyer la manette, le manchon et l'extrémité du moussoir après chaque utilisation.

avant utilisation

NETTOYER VOTRE MACHINE A EXPRESSO AVANT DE L'UTILISER POUR LA PREMIERE FOIS

Pour vous assurer que vous commencerez à déguster un bon café dès la première tasse, nettoyer votre Machine à Expresso VillaWare™ avant la première utilisation. Suivre tout simplement les instructions suivantes:

1. Assurez-vous que l'appareil est bien éteint et débranché de la prise.
2. D'abord retirer et laver le réservoir d'eau et son couvercle, le porte filtre, les filtres et le poussoir dans un mélange d'eau et de savon doux. Rincer soigneusement et les remettre en place sur l'appareil. Vous reporter aux instructions ci-dessous concernant la "PRÉPARATION DE L'EXPRESSO" avant de retirer le filtre et le porte filtre.
3. Pour nettoyer à l'intérieur de l'appareil, suivre les différentes étapes décrites dans le chapitre "PREPARATION DE L' EXPRESSO" en n'utilisant que de l'eau. Ne pas plonger l'appareil dans de l'eau ou essayer d'atteindre les éléments qui se trouvent à l'intérieur de l'appareil.

AMORCER LA POMPE AVANT D'UTILISER POUR LA PREMIERE FOIS

Faire passer un cycle de vapeur de trente secondes en suivant les instructions au-dessous:

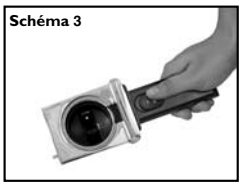
1. Pousser sur le bouton de marche/arrêt "⏻", le voyant de couleur ambre s'allumera.
2. Mettre une tasse sous le moussoir.
3. Appuyer sur le bouton qui indique Vapeur "♨", le voyant de couleur ambre s'allumera.
4. Tourner le cadran de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour faire passer la vapeur.
5. Attendre trente secondes et appuyer sur le bouton de vapeur "♨" pour arrêter le cycle.

PREPARATION DE L'EXPRESSO

ATTENTION: SI VOUS DESIREZ FAIRE UN CAPPUCCINO, VOUS REPORTER AU CHAPITRE SUIVANT "PREPARATION DU CAPPUCCINO."

1. Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché.
2. Remplir le réservoir avec de l'eau en utilisant un récipient (Schéma 1) ou vous pouvez aussi le retirer et le remplir au robinet (Schéma 2). Si vous avez retiré le réservoir, assurez-vous de bien le remettre en place sur l'appareil. Remplir le réservoir d'eau jusqu'au niveau désiré, en vous assurant que ce niveau se trouve bien entre les marques indiquant "MIN" et "MAX" sur le réservoir. Ne jamais utiliser d'eau tiède ou chaude pour remplir le réservoir d'eau.

3. Fermer le couvercle du réservoir d'eau.
4. Brancher le fil électrique sur la prise murale.
5. Appuyer sur le bouton de mise en route "⏻" pour mettre l'appareil en marche. L'appareil commencera le cycle de chauffe. Le voyant lumineux en forme de cercle autour du bouton de mise en marche s'allumera pour indiquer que l'appareil est allumé et clignotera jusqu'à ce que la température adéquate soit atteinte avant de rester allumé de façon constante. Le voyant de déverrouillage "🔓" de la manette s'allumera si la manette se trouve sur la position de déverrouillage.
6. Mettre la ou les petites tasses sur la plaque de maintien au chaud, sur le dessus de l'appareil pour les réchauffer.
7. Faire glisser le bouton de déverrouillage du filtre vers l'arrière (Schéma 3) et mettre le filtre choisi sur le porte filtre. Une fois en place, relâcher le bouton pour verrouiller le filtre en position (Schéma 4). Pour s'assurer que le filtre est bien en place, retourner le porte filtre tête en bas.



8. Remplir le filtre choisi avec du café moulu fin pour Expresso ou bien avec une dosette. Nettoyer l'excès de café Expresso moulu du contour du porte filtre, ceci pour être sur que le porte filtre rentre parfaitement dans le Système PortaSlide. Pour tasser ou compresser le café moulu, utiliser le poussoir comme il est indiqué ci-dessous (Schéma 5). Ne pas dépasser la ligne indiquant le niveau maximum car cela pourrait provoquer engorgement et débordement.
9. Faire glisser le porte filtre sur le système PortaSlide jusqu'à ce qu'il rentre parfaitement en place et soit en contact avec l'appareil (Schéma 6).

10. Pousser la manette de verrouillage vers le bas pour verrouiller " " le porte-filtre en place.
11. Mettre le plateau d'égouttement sur l'appareil (Schéma 7) puis mettre la grille sur le dessus du plateau d'égouttement (Schéma 8).

Schéma 7

Schéma 8

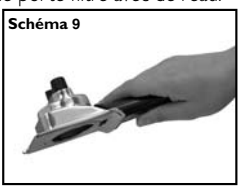
12. Prendre les petites tasses du dessus de la plaque chauffante et les mettre sous le porte filtre. Si vous préparer la quantité de deux demi-tasses, mettre les petites tasses sous le porte-filtre en vous assurant que chaque tasse est directement en dessous de chaque jet.
13. Tourner le cadran sur la fonction Expresso; manuel, simple ou double .
14. Appuyer sur le bouton de Préparation " " pour commencer à faire passer le café. Le voyant lumineux s'allumera et restera allumé jusqu'à la fin du cycle. Si la température de chauffage n'a pas été atteinte, le voyant de couleur ambre de Marche/Arrêt et celui de Préparation clignoteront de manière synchronisée. Si la manette n'est pas en position de verrouillage, la fonction Expresso ne commencera pas et le voyant de déverrouillage se mettra à clignoter. Si la fonction se trouve en mode manuel, il faudra pousser le bouton du centre pour arrêter la préparation du café.
15. La machine s'arrêtera automatiquement une fois le cycle de préparation du café terminé, à moins que l'appareil ne soit en mode manuel " ". En mode manuel, il faut appuyer sur le bouton de préparation " " pour arrêter le cycle de préparation du café. Si vous appuyez sur le bouton de préparation " " cela annulera toute préparation en cours. Une fois le café passé, le voyant de couleur ambre s'éteind.

    Vous pouvez utiliser le mode manuel pour préparer un Expresso plus fort (moins d'eau) ou moins fort (plus d'eau) en fonction de votre gout. Pour faire un Expresso très fort, utiliser un filtre de deux tasses en mode manuel " ".

ATTENTION: NE PAS LAISSER L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE PENDANT SON UTILISATION EN MODE MANUEL CAR LE CYCLE DE PREPARATION DOIT ETRE ARRETE MANUELLEMENT. CETTE PRECAUTION EST DESTINE A EVITER DEBORDEMENT, ECLABOUSSURES ET POSSIBLES BLESSURES ET DOMMAGES.

16. Une fois l'appareil refroidi, pousser la manette sur la position de déverrouillage " " et retirer le porte filtre. Retourner le porte filtre tête en bas, et secouer pour faire tomber les moulures de l'Expresso et les jeter (Schéma 9). Faire glisser le bouton de relâche du filtre vers l'arrière pour relâcher le filtre. Rincer le filtre et le porte filtre avec de l'eau.

Schéma 9



17. Si vous désirez préparer un autre Expresso, répéter le même processus.
18. Si vous ne faites pas un cappuccino, éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton de marche/arrêt "⏻"puis débrancher.
19. Pour plus de conseils au sujet du nettoyage de l'appareil, vous reporter au chapitre intitulé "nettoyage".

COMMENT PREPARER UN CAPPUCCINO

Un Cappuccino est un Expresso avec du lait et au dessus de la mousse de lait. Faire mousser le lait pour faire un cappuccino requiert de la pratique. Ne vous découragez pas si ce n'est pas parfait dès la première fois. Le lait doit être à moitié bouilli (moitié inférieure du récipient) et à moitié monté en mousse (la moitie supérieure du récipient). Il est probable qu'il faille vous y prendre en plusieurs fois avant de l'avoir perfectionner.

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de faire mousser le lait dans un récipient à part et de verser le lait dans l'Expresso. Le lait et le récipient doivent être froids. Ne pas utiliser un récipient qui vient juste d'être lavé à l'eau chaude. Nous vous recommandons aussi d'utiliser un récipient en acier inoxydable et un thermomètre pour boisson, si vous en avez un, pour préparer une bonne mousse de lait.

1. Assurez-vous que le réservoir est rempli d'eau froide. Ne jamais utiliser d'eau chaude ou très chaude pour remplir le réservoir d'eau.
2. Remplir un petit récipient en céramique ou en acier inoxydable jusqu'à environ 1/3 avec du lait froid et le poser à côté de la machine. Pour faire de la mousse de lait, il est plus facile d'utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé.
3. Vous êtes maintenant prêt à faire votre mousse de lait. Mettre le récipient sous le moussoir de telle manière que l'extrémité –environ 1.25cm- soit plongée dans le liquide. Tourner le cadran de vapeur sur "●" puis appuyer sur le bouton pour commencer à faire mousser "♨". Le voyant autour du bouton de vapeur s'allumera et restera allumé jusqu'à ce que vous appuyez une fois de plus pour arrêter l'opération. Vous pouvez tourner le cadran de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour la vapeur. L'extrémité du moussoir doit être légèrement penché et prés du bord du récipient pour créer la circulation du lait. De toutes petites bulles devraient commencer à se former. Si de grandes bulles se forment, bouger l'extrémité jusqu'à ce que les bulles deviennent plus petites.
4. Continuer à faire mousser jusqu'à ce que le lait ait presque doublé de volume; le lait doit être à environ 40°C. Pousser doucement l'extrémité du moussoir plus profondément à l'intérieur du récipient et continuer à faire passer la vapeur. Le lait devrait être maintenant à une température entre 60°C et 71°C. Ne pas surchauffer le lait, cela pourrait l'amener à bouillir. Tout en maintenant l'extrémité du moussoir plongé à l'intérieur, appuyer sur le bouton de vapeur "♨" pour arrêter l'opération. Le voyant lumineux s'éteindra. Taper sur le fond du récipient pour éliminer les larges bulles que vous ne désirez pas.
5. Maintenant il est temps de préparer l'Expresso. Suivre les instructions qui se trouvent au paragraphe intitulé "PREPARATION DE L'EXPRESSO" pour préparer un Expresso.
6. Vous êtes maintenant prêt à faire un cappuccino. C'est 1/3 d'Expresso, 1/3 de lait à la vapeur et 1/3 de mousse de lait. Verser l'Expresso dans une tasse et avec une cuillère ou une spatule bloquer la mousse pour laisser passer le lait chauffé à la vapeur. Finalement, ajouter la mousse de lait à la cuillère.
7. Suivre les instructions qui se trouvent dans le paragraphe intitulé "mode d'emploi" pour vider tout résidu de lait qui pourrait encore se trouver dans le moussoir. Il est important de nettoyer soigneusement le moussoir, de laver la manchette et l'extrémité pour assurer un usage continu et sans problème.
8. Appuyer sur le bouton de Marche/Arrêt "⏻" pour éteindre l'appareil et débrancher le fil électrique de la prise murale, laisser l'appareil refroidir. Vider le réservoir d'eau.

nettoyage

NETTOYAGE QUOTIDIEN

1. Pousser la manette sur la position de déverrouillage "🔓" puis appuyer sur le bouton de marche/arrêt pour éteindre l'appareil. Débrancher le fil de la prise électrique. Vous assurer que l'appareil est refroidi.
2. Il est possible que le moussoir soit encore chaud. Ne pas le saisir avec vos mains avant qu'il ne soit froid. Retirer la manchette et nettoyer le moussoir avec un chiffon humide. Rincer la manchette à l'eau chaude. Dévisser l'extrémité du moussoir et nettoyer la valve du moussoir avec une aiguille ou un cure-dent.
3. Retirer le réservoir et le retourner tête en bas au dessus de l'évier pour jeter le reste de l'eau. Il est recommandé de vider le réservoir d'eau entre chaque utilisation.
4. Le réservoir d'eau, les filtres, le poussoir, le porte filtre, le plateau d'égouttement et la grille peuvent être lavés à l'eau savonneuse.

   ATTENTION: Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
5. Passer un chiffon doux et humide sur le corps de l'appareil. Ne pas utiliser de détergents ou d'éponges abrasives, ceci pourrait rayer la finition de l'appareil.
6. Le porte filtre peut être rangé avec l'appareil.

IMPORTANT: Pour prolonger la vie utile de votre Machine à Expresso VillaWare™, ne pas ranger l'appareil avec la manette de verrouillage en position verrouillée " 🔒 ".

NETTOYAGE REGULIER ET ENTRETIEN

Détartrage de votre Machine à Expresso VillaWare™

Le dépôt de minéraux à l'intérieur de la Machine à Expresso affectera la bonne marche de l'appareil. Votre Machine à Expresso doit être détartré lorsque vous commencez à remarquer que la machine met plus longtemps à préparer un Expresso ou lorsqu'il y a trop de vapeur. Il est aussi possible que vous remarquiez des dépôts blancs sur la surface de la tête de passage du café.

La fréquence de nettoyage dépend de la dureté de l'eau utilisée. La table suivante vous aide à déterminer à quel moment nettoyer votre machine.

Intervalle Suggéré	
Type d'eau	Fréquence de Nettoyage
1. Eau Douce (Eau Filtrée)	Tous les 80 cycles
2. Eau Dure (Eau du Robinet)	Tous les 40 cycles

POUR DETARTRER LE RESERVOIR D'EAU:

1. Assurez-vous que le bouton de Marche/Arrêt est sur Arrêt et que le fil électrique est débranché de la prise murale.
2. Remplir le réservoir de vinaigre blanc non-dilué. Si vous le désirez, vous pouvez aussi utiliser un produit disponible dans les magasins et conçus pour détartrer les machines à Expresso, ceci en suivant les instructions du fabricant.

nettoyage (suite)

3. Laisser l'appareil toute la nuit avec la solution vinaigrée à l'intérieur du réservoir.
4. Retirer le réservoir et le retourner tête en bas au dessus de l'évier pour jeter le vinaigre.
5. Rincer le réservoir d'eau soigneusement avec de l'eau du robinet, remplir le réservoir à moitie puis jeter l'eau dans l'évier, répéter cette opération deux fois.

POUR DETARTRER LES PARTIES INTERNES:

1. Assurez-vous de détartrer d'abord l'intérieur du réservoir d'eau en suivant les instructions qui se trouvent au chapitre "Détartrage" ci-dessus.
2. Assurez-vous que tous les boutons de contrôle sont sur la position d'arrêt et que le fil électrique est débranché de la prise. Remplir le réservoir de vinaigre blanc jusqu'au dessus du niveau minimum.
3. Mettre le porte filtre avec le filtre dans le système PortaSlide. Mettre un récipient sur le dessus de la grille et en dessous du porte filtre.
4. Brancher le fil électrique sur la prise murale.
5. Appuyer sur le bouton de marche pour mettre l'appareil en marche. Le voyant clignotera jusqu'à ce que la température de passage du café soit atteinte puis il restera allumé en continue. Tourner le cadran de préparation de l'Expresso sur le mode Nettoyage et appuyer sur le bouton de marche/arrêt. Le cycle s'arrêtera automatiquement et le voyant de couleur ambre s'éteindra.
6. Pour nettoyer à l'intérieur du moussoir, mettre une tasse avec de l'eau froide sous l'extrémité du moussoir. Plonger le moussoir dans l'eau et appuyer sur le bouton de marche/arrêt de la vapeur "".

   Tourner le cadran pour relâcher la vapeur. Laisser la vapeur sortir pendant quelques minutes avant d'appuyer sur le bouton de vapeur à nouveau "" pour arrêter le cycle. Cette opération permet de nettoyer tout résidu qui pourrait se trouver encore dans le moussoir. Répéter le processus aussi souvent qu'il est nécessaire.
7. Répéter les étapes de 1 à 6 aussi souvent qu'il est nécessaire, en n'utilisant que de l'eau du robinet pour éliminer toute trace de vinaigre à l'intérieur de la machine.

rangement

Ranger votre Machine à Expresso sur le dessus du plan de travail de votre cuisine ou dans un placard. Assurez-vous de bien débrancher l'appareil si vous ne l'utilisez pas.

Ne pas ranger l'appareil avec la manette de verrouillage en position verrouillée " 🔒 ".

Ne pas ranger l'appareil avec de l'eau dans le réservoir.

conseils et suggestions

LES MOULURES DE L'EXPRESSO

Les grains de café doivent être fraichement moulus, bien grillés et adéquates pour faire un Expresso. Des grains de café moulus à l'avance ne retiennent leur saveur que pendant 7 à 8 jours, et seulement s'ils sont rangés dans un récipient hermétique dans un endroit froid et sans lumière. Ne pas ranger au réfrigérateur ou au congélateur. Il est recommandé de moudre les grains juste avant de faire le café. Les grains pour Expresso maintenus dans un récipient hermétique garderont leur saveur pendant 4 semaines. Vous pouvez aussi utiliser des capsules d'Expresso.

MOUDRE LE CAFE

C'est une étape très importante de la préparation du café qui requiert de la pratique. Les grains d'Expresso doivent être finement moulus.

- La moulure correcte doit avoir la consistance du sel fin.
- Si la moulure est trop fine, l'eau ne passera pas à travers de la moulure même sous pression. La moulure doit ressembler à de la poudre et au toucher lorsque vous les faites rouler entre vos doigts, avoir la consistance de la farine.
- Si la moulure est trop grosse, l'eau passera à travers la moulure trop vite, ce qui empêchera l'extraction complète de la saveur.

Assurez-vous d'utiliser un moulin à café de qualité pour une consistance uniforme. Un moulin à café de forme ovale n'est pas recommandé parce que le café moulu obtenu n'a pas toujours la même consistante.

TASSES/DEMI-TASSES

Pour un Expresso à température idéale, nous vous recommandons de maintenir vos tasses ou demi-tasses au chaud sur le plateau au dessus de la Machine à Expresso VillaWare™.

problèmes et solutions

PROBLEME	SOLUTION
L'Expresso ne passe pas.	• Ajouter de l'eau. • Moudre moins fin les grains de café Expresso. • Remplir le filtre avec moins de café moulu. • Brancher l'appareil sur la prise électrique murale et mettre en marche.
L'Expresso déborde par le porte filtre.	• Essuyer les bords. • Remplir avec moins de café.
Il n'y a pas de vapeur.	• Remplir le réservoir de la quantité correcte d'eau. • Mettre l'appareil en marche et suivre le mode d'emploi. • Apres avoir utilisé le moussoir, continuer pendant environ 1 à 2 secondes pour retirer l'excès de lait. • Eteindre l'appareil et le laisser refroidir. Débrancher l'appareil et nettoyer le moussoir avec une aiguille ou un cure-dent.
Le lait n'a pas de mousse même après avoir utilisé le moussoir.	• Assurez-vous qu'il y a assez d'eau dans le réservoir. • Faire refroidir le lait et le récipient à mousse avant de faire un capuccino.
L'Expresso passe trop rapidement.	• Moudre le café plus fin. • Utiliser plus de café Expresso moulu.
L'Expresso n'est pas assez fort.	• Arrêter le cycle de préparation plus tôt manuellement en appuyant sur le bouton de préparation du café "☕". • Moudre le café plus fin.

service aux consommateurs

Holmes Products France
1015, Rue du Maréchal Juin
Z.I Vaux - Le - Pénil
77000 Melun – France
Phone: +33 1 64 10 45 80
Fax: +33 1 64 10 02 32

FRANCE - SERVICE CONSOMMATEURS
0 825 85 85 82

garantie européenne

Veuillez conserver votre ticket de caisse, il vous sera demandé lors de toute réclamation sous garantie.

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat, comme indiqué dans le présent document.

Dans le cas peu probable d'une panne résultant d'un défaut de conception ou de fabrication au cours de la période de garantie, veuillez rapporter l'appareil au magasin où vous l'avez acheté avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie.

Vos droits statutaires ne sont aucunement affectés par cette garantie. Seul Holmes Products (Europe) Ltd. (« Holmes ») peut modifier ces dispositions.

Holmes s'engage à réparer ou remplacer gratuitement, pendant la période de garantie, toute pièce de l'appareil qui se révèle défectueuse sous réserve que:

- vous avertissiez rapidement le magasin ou Holmes du problème; et
- l'appareil n'ait pas été altéré de quelque manière que ce soit ou endommagé, utilisé incorrectement ou abusivement, ou bien réparé ou altéré par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes Products Europe.

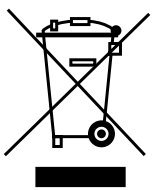
Cette garantie ne couvre pas les défauts liés à une utilisation incorrecte, un dommage, une utilisation abusive, l'emploi d'une tension incorrecte, les catastrophes naturelles, les événements hors du contrôle de Holmes, une réparation ou une altération par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes ou le non-respect des instructions d'utilisation. De plus, cette garantie ne couvre pas non plus l'usure normale, y compris, mais sans limitation, les petites décolorations et éraflures.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et elle n'étend aucun droit à toute personne acquérant l'appareil pour un usage commercial ou communal.

Si votre appareil est accompagné d'une garantie locale ou d'une carte de garantie, veuillez en consulter les dispositions et conditions en vigueur, ou vous adresser à votre revendeur local pour en savoir plus.

Les déchets d'équipement électrique ne doivent pas être mélangés aux ordures ménagères. Veuillez recycler si vous en avez la possibilité. Envoyez-nous un email à enquiriesEurope@jardencs.com pour plus d'informations sur le recyclage et la directive WEEE.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW 19 4DT
UK



precauciones importantes

Al utilizar aparatos eléctricos se deben seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Leer todas las instrucciones antes de utilizar la cafetera espresso "📖".
- No utilizar el electrodoméstico para otros fines distintos a los recomendados.
- Hacer funcionar la unidad de un modo distinto al indicado en este manual puede ocasionar daños materiales o lesiones personales.
- No utilizar al aire libre.
- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de la experiencia y conocimiento necesarios para utilizarlo, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico.
- Se requiere una estricta supervisión cuando los niños utilicen cualquier electrodoméstico o se encuentren cerca de él, para cerciorarse de que no jueguen con el aparato.
- Colocar la cafetera espresso en una superficie seca y nivelada para evitar que se interrumpa el flujo de aire por debajo de la misma.
- Cerciorarse del que la cafetera espresso esté completamente montada antes de ponerla en funcionamiento. La unidad no se encenderá a menos que esté montada de manera adecuada.
- Debe cerciorarse de que el depósito de agua esté firmemente colocado en su alojamiento mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Debe cerciorarse de introducir el depósito de agua debidamente en la unidad, con la tapa cerrada. Llenar de agua hasta la línea del nivel mínimo o por encima de ésta antes de encender el aparato.
- NO sacar el depósito de agua hasta que la unidad esté apagada y se haya enfriado.
- No utilizar la cafetera espresso si alguna pieza estuviera rota.
- NO sacar el portafiltro mientras esté colando café espresso. Debe cerciorarse de subir la palanca a la posición sin seguro "🔓" antes de sacar el portafiltro para hacer más café espresso. Deben tomarse precauciones también para sacar el portafiltro, ya que las piezas metálicas estarán calientes. Debe cerciorarse de sujetarlo por el mango y de utilizar el botón para soltar el filtro, para desechar los posos del café.
- No tocar las superficies calientes de la cafetera espresso. Utilice las asas o las ruedas.
- Debe tener cuidado al mover la unidad con líquidos calientes.
- Debe cerciorarse de que la cafetera espresso esté apagada "⏻" después de cada uso.
- Subir la palanca a la posición sin seguro "🔓" y cerciorarse de que la luz esté apagada. Debe apagar "⏻" la cafetera espresso y desenchufar el cable de alimentación cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Dejar que las piezas de la cafetera espresso se enfríen antes de colocar o sacar piezas y antes de limpiar el electrodoméstico.
- El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas no sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni la unidad en agua u otros líquidos.
- No colocar este electrodoméstico cerca o sobre un fuego de la cocina, ya sea a gas o eléctrico, ni donde pueda entrar en contacto con un horno caliente. Apagar "⏻" la cafetera espresso antes de desenchufarla.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador, ni que entre en contacto con superficies calientes, incluyendo el horno.
- No utilizar un electrodoméstico que tenga un cable o un enchufe dañado, o después de que el aparato funcione mal, se haya caído, o haya sufrido cualquier otro daño. El electrodoméstico deberá devolverse al Centro de Servicio Autorizado más cercano para su inspección, reparación, ajuste eléctrico o mecánico.

ESTE APARATO ESTÁ DISEÑADO SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

instrucciones para el cable de alimentación

Se deben cumplir con las siguientes instrucciones para garantizar el uso sin riesgos del cable de alimentación.

- No utilizar un cable de extensión con este electrodoméstico.
- No tirar del cable de alimentación, retorcerlo o maltratarlo de ninguna forma.

Si el cable se daña, el fabricante, un Centro de Servicio Autorizado o personal similar calificado, deberá reemplazarlo a fin de evitar peligros.

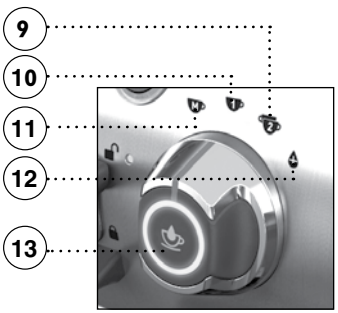
precaución: presión

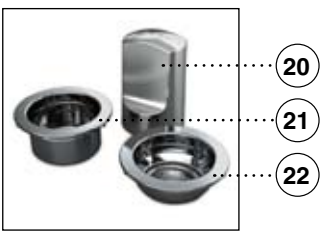
A fin de evitar posibles quemaduras en partes del cuerpo u otras lesiones producidas por la acción del agua caliente o del vapor, o bien que la unidad sufra daños, nunca saque el depósito de agua ni el portafiltro mientras la Cafetera Espresso VillaWare™ esté colando café espresso o haciendo espuma. El anillo luminoso deberá estar apagado y la palanca deberá estar hacia arriba en la posición sin seguro"🔓" antes de que pueda sacar el portafiltro para elaborar más tazas de café espresso. Si necesita agregar más agua al depósito, pulse el botón de Colado "☕" para apagarlo antes de llenar el depósito.

indicadores importantes del producto

- "Leer las instrucciones"
- "Encendido/apagado"
- "Portafiltro sin seguro" con luz
- "Portafiltro con seguro"
- "Manual"
- "Sencillo"
- "Doble"
- "Colar"
- "Ciclo de limpieza"
- Posición "Sin vapor"
- "Vapor"

descripción del electrodoméstico





1. Botón de encendido/apagado con anillo luminoso ámbar
2. Depósito de agua extraíble con capacidad para 1,5 litros
3. Rueda selectora para colar café espresso
4. Palanca de seguridad
5. Botón para soltar el filtro
6. Sistema PortaSlide de latón
7. Portafiltro
8. Bandeja y rejilla colectora extraíbles
9. 2 tazas
10. 1 taza
11. Modo manual
12. Ciclo de limpieza
13. Botón para iniciar/interrumpir la función de colado de café espresso con anillo luminoso ámbar
14. Bandeja para calentar tazas
15. Rueda de la función de vapor
16. Botón para iniciar/interrumpir la función de vapor con anillo luminoso ámbar
17. Tubo de suministro de vapor
18. Protección del tubo de suministro de vapor
19. Boquilla del tubo de suministro de vapor
20. Prensador
21. Filtro para 2 taza
22. Filtro para 1 tazas

instrucciones de uso

Antes de empezar a utilizar este electrodoméstico, le rogamos que lea cuidadosamente TODAS las instrucciones, precauciones, notas y advertencias contenidas en este manual de instrucciones. Durante su uso, algunas de las piezas y accesorios de la unidad se calientan y deben enfriarse. El mantenimiento y cuidados adecuados garantizarán la vida prolongada de su Cafetera Espresso VillaWare™ y su funcionamiento sin complicaciones. Guarde estas instrucciones y refiérase a ellas con regularidad para obtener consejos para la limpieza y el cuidado de la unidad.

Siga las siguientes instrucciones importantes mientras utilice la unidad:

1. Debe cerciorarse de utilizar café molido tipo espresso en la cafetera.
2. Antes de sacar cualquier pieza o accesorio debe cerciorarse de que el anillo luminoso del botón de encendido esté apagado y desenchufar la unidad. Dejar que el aparato se enfríe
3. Si la palanca de seguridad se encuentra en la posición con seguro "🔒", ésta no permitirá extraer el portafiltro en ningún momento.
4. Tener precaución al sacar el portafiltro. Las piezas metálicas pueden estar aún muy calientes. Posiblemente haya agua caliente flotando sobre el filtro. Sujetarlo por el mango para desechar los posos de café espresso colados.
5. Si el café espresso no sale, quiere decir que el portafiltro está obstruido. Apagar el aparato y dejar que se enfríe. Posiblemente se han molido muy finamente los granos de café espresso y esto ha ocasionado dicha obstrucción. Consultar la sección "problemas y soluciones".
6. Para limpiar el tubo de suministro de vapor, colocar una jarra o un vaso grande con agua debajo del tubo. Debe cerciorarse de que la boquilla del tubo de suministro de vapor quede sumergido en el líquido antes de oprimir el botón de la función de vapor "♨" y girar la rueda de la función de vapor hacia la derecha. Espumar el agua por aproximadamente 15 segundos y a continuación limpiar el tubo de suministro de vapor, el protector y la boquilla.

NOTA: Para que la unidad funcione adecuadamente, se debe limpiar el tubo de suministro de vapor, el protector y la boquilla después de cada uso.

preparativos para utilizarla

LIMPIE LA CAFETERA ESPRESSO ANTES DE UTILIZARLA POR PRIMERA VEZ

Para cerciorarse de que su primera taza de café espresso sea inmejorable, limpie su Cafetera Espresso VillaWare™ antes de utilizarla por primera vez. Sólo siga estos tres sencillos pasos:

1. Debe cerciorarse de que la unidad esté apagada y desconectada del enchufe eléctrico
2. Primero, sacar y lavar el depósito de agua y su tapa, el portafiltro, los filtros y el prensador en una mezcla de detergente suave y agua. Enjuagar bien cada pieza y colocarlas nuevamente en la unidad. Debe referirse a las instrucciones que se encuentran más adelante en la sección "COLADO DEL CAFÉ ESPRESSO" antes de sacar el filtro y el portafiltro.
3. Para limpiar el interior del aparato, siga las instrucciones que aparecen en la sección "COLADO DEL CAFÉ ESPRESSO" utilizando únicamente agua. No sumergir el aparato en agua ni intentar tocar ninguno de sus componentes internos.

CEBAR LA BOMBA ANTES DE UTILIZARLA POR PRIMERA VEZ

Ejecute un ciclo de vapor de treinta segundos siguiendo las instrucciones que se describen a continuación:

1. Pulsar el botón de encendido/apagado "⏻" ; se encenderá el anillo luminoso ámbar
2. Colocar una taza debajo del tubo de suministro de vapor.
3. Pulsar el botón de la función de vapor "♨". El anillo luminoso ámbar se encenderá.
4. Girar la rueda de la función de vapor hacia la derecha para activar el vapor.
5. Esperar treinta segundos y pulsar el botón de la función de vapor "♨" para detener el ciclo.

COLADO DEL CAFÉ ESPRESSO

ATENCIÓN: SI DESEA PREPARAR UN CAPUCHINO, REFIÉRASE A LA PRÓXIMA SECCIÓN "PREPARACIÓN DE CAPUCHINOS".

1. Debe cerciorarse de que la unidad esté apagada y desenchufada.
2. Llenar el depósito de agua utilizando un recipiente (Figura 1) o con el grifo (Figura 2). Si ha sacado el depósito de la unidad, debe cerciorarse de volver a colocarlo debidamente en su alojamiento. Llenar el depósito con la cantidad de agua deseada y cerciorarse de que el nivel de agua se encuentre entre las marcas "MIN" y "MAX" del depósito. No utilizar nunca agua tibia o caliente para llenar el depósito.

Figura 1

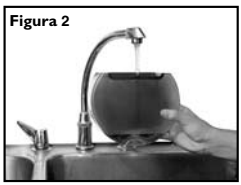


Figura 2

3. Cerrar la tapa del depósito de agua.
4. Conectar el cable de alimentación al enchufe eléctrico
5. Pulsar el botón de encendido/apagado "⏻" para encender la unidad y dar inicio al ciclo de calentamiento. El anillo luminoso del botón de encendido se iluminará para indicar que la unidad está encendida y parpadeará hasta que se alcance la temperatura adecuada, luego de lo cual la luz quedará fija. El icono de "sin seguro" 🔓 "de la palanca se iluminará si ésta se encuentra en la posición sin seguro.
6. Colocar la(s) taza(s) sobre la bandeja para calentar tazas situada en la parte superior de la unidad.
7. Deslizar hacia atrás el botón para soltar el filtro (Figura 3) y colocar el filtro deseado en el portafiltro. Una vez que esté en su lugar, soltar el botón para asegurar el filtro en su alojamiento (Figura 4). Para garantizar que el filtro esté debidamente colocado en su lugar, dar la vuelta al portafiltro.

Figura 3

Figura 4

8. Llenar el filtro seleccionado con café espresso molido finamente o con una pastilla de café espresso. Limpiar el sobrante de café espresso molido que quede en el borde del portafiltro, ya que esto garantizará que el portafiltro encaje debidamente en el sistema PortaSlide. Prensar o comprimir el café espresso molido utilizando el prensador, tal y como se muestra abajo (Figura 5). No llenar por encima de la línea de llenado máximo ya que esto puede causar obstrucciones o desbordamientos.
9. Deslizar el portafiltro en el sistema Porta Slide hasta que quede firmemente colocado en su alojamiento y a ras con la unidad (Figura 6).

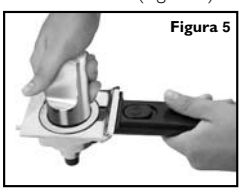


Figura 5

Figura 6

10. Bajar la palanca de seguridad " 🔒 " para fijar el portafiltro en su lugar.

11. Colocar la bandeja recolectora en la unidad (Figura 7) y seguidamente colocar la rejilla recolectora sobre la bandeja (Figura 8).

12. Retirar la(s) taza(s) de la bandeja para calentar tazas y colocarla(s) debajo del portafiltro. Si se desea colar dos tazas, colocar ambas tazas pequeñas debajo del portafiltro, cerciorándose de que cada una quede directamente debajo de uno de los dos surtidores.

13. Girar la rueda para seleccionar la función de espresso deseada: manual, sencillo o doble.

14. Pulsar el botón de Colado "☕" para comenzar a colar. El anillo luminoso se encenderá y permanecerá fijo hasta finalizar el ciclo. Si no se ha alcanzado la temperatura de calentamiento adecuada, los anillos luminosos ámbar de los botones de encendido/apagado y colado parpadearán de manera sincronizada. Si la palanca no está en la posición con seguro, la función de colado de café espresso no se activará y la luz del icono "sin seguro" parpadeará. Si se ha ajustado al modo manual, deberá pulsar el botón del centro para detener el proceso de colado.

15. La máquina se detendrá automáticamente una vez que haya completado el ciclo de colado, a menos que se encuentre en el modo manual "M". En el modo manual el botón de Colado "☕" debe pulsarse para detener el ciclo de colado. Al pulsar el botón de Colado "☕" se cancelará el ciclo que esté activado. Una vez detenido el ciclo se apagará la luz ámbar.

    El modo manual puede emplearse para preparar café espresso más fuerte (con menos agua) o más diluido (con más agua), según su preferencia. Para preparar el café espresso más fuerte, utilizar el filtro doble en el modo manual " M ".

    PRECAUCIÓN: NO DESCUIDAR LA UNIDAD MIENTRAS SE ESTÉ UTILIZANDO LA FUNCIÓN MANUAL YA QUE EL PROCESO DE COLADO DEBE INTERRUMPIRSE MANUALMENTE. ESTO EVITARÁ QUE SE PRODUZCAN DESBORDAMIENTOS, DERRAMES, POSIBLES PELIGROS Y DAÑOS.

16. Cuando la unidad se haya enfriado, subir la palanca a la posición sin seguro "🔓" y extraer el portafiltro. Invertir el filtro, darle unos golpecitos para aflojar los posos del café espresso y desecharlos (Figura 9). Deslizar hacia atrás el botón para soltar el filtro. Enjuagar el filtro y el portafiltro con agua.

17. Si se desea colar más café espresso, repetir el proceso.

18. Si no se va a preparar capuchino, apagar la unidad pulsando el botón de encendido/apagado "⏻" y seguidamente, desenchufar la unidad.

19. Consultar la sección "limpieza" para obtener instrucciones adicionales.

PREPARACIÓN DE CAPUCHINOS

El capuchino es un café espresso cubierto con leche montada. Montar la leche para un capuchino requiere práctica. No se desanime si no logra hacerlo perfectamente al primer intento. La leche debe quedar medio calentada al vapor (en el fondo de la jarra) y medio espumada (en la parte superior de la jarra). Posiblemente le tome algunos intentos perfeccionar esta técnica.

Para obtener los mejores resultados, recomendamos espumar la leche en una jarra aparte y verterla sobre su espresso. La leche y la jarra deben estar frías. No se debe utilizar una jarra que se haya lavado recientemente en agua tibia. Asimismo, se recomienda usar una jarra de acero inoxidable para espumar y un termómetro para bebidas, si dispone de uno, para preparar la mejor leche espumada y calentada al vapor.

1. Debe cerciorarse de que el depósito esté lleno de agua fría. No utilizar nunca agua tibia o caliente para llenar el depósito.
2. Llenar una jarra de acero inoxidable o cerámica a aproximadamente 1/3 de su capacidad con leche fría y colocarla junto a la máquina. La leche descremada o semidescremada es más fácil de espumar.
3. Ya está listo para espumar la leche y calentarla al vapor. Colocar la jarra debajo del tubo de suministro de vapor de modo que la boquilla quede sumergida aproximadamente 1,25 cm. Girar la rueda de la función de vapor a "◉" y seguidamente pulsar el botón "♨" para comenzar a espumar. El anillo luminoso del botón de la función de vapor se iluminará y permanecerá encendido hasta que se vuelva a pulsar el botón para interrumpir el proceso de espumado. La rueda de la función de vapor puede girarse hacia la derecha para el vapor. La boquilla del tubo de suministro de vapor debe formar un ligero ángulo y quedar cerca del borde de la jarra para que la leche pueda circular. Deberán formarse burbujas muy pequeñas. Si aparecen burbujas más grandes, mover la boquilla hasta que éstas se hagan más pequeñas.
4. Seguir espumando hasta haber duplicado el volumen de la leche, la cual deberá tener una temperatura aproximada de 40° C. Bajar lentamente la boquilla del tubo de suministro de vapor sumergiéndola dentro de la lecha para continuar calentando al vapor. La temperatura de la leche debe estar entre los 60°C y los 71°C. No sobrecalentar ya que esto puede quemar la leche. Con el tubo de suministro de vapor todavía sumergido, pulse el botón de la función de vapor "♨" para finalizar el proceso. El anillo luminoso del botón se apagará. Golpear suavemente la parte inferior de la jarra para eliminar las burbujas más grandes no deseadas.
5. A continuación, debe colar el café espresso. Seguir las instrucciones de la sección "COLADO DEL CAFÉ ESPRESSO" para prepararlo.
6. Ahora está listo para preparar un capuchino. El capuchino consta de 1/3 de café espresso, 1/3 de leche calentada al vapor y 1/3 de leche espumada. Verter el café espresso en una taza y añadir la leche calentada al vapor, utilizando una cuchara o espátula para evitar verter la porción espumada de la leche. Por último, agregar la leche espumada con una cuchara.
7. Seguir las instrucciones de la sección "instrucciones de funcionamiento" para eliminar los restos de leche que queden en el tubo de suministro de vapor. Resulta importante limpiar adecuadamente el tubo de suministro de vapor, así como lavar el protector y la boquilla después de cada uso, para garantizar que continúen funcionando correctamente.
8. Pulsar el botón de encendido/apagado "⏻" para apagar la unidad; desenchufar el cable de alimentación y dejar que la máquina se enfríe. Vaciar el depósito de agua.

limpieza

LIMPIEZA DIARIA

1. Subir la palanca a la posición sin seguro "🔓" y seguidamente pulsar el botón de encendido/apagado para apagar la unidad. Desconectar del enchufe eléctrico. Cerciorarse de que el aparato esté frío.
2. Es posible que el tubo de suministro de vapor todavía esté caliente. No tocarlo hasta que se haya enfriado. Sacar la protección del tubo de suministro de vapor y limpiar el tubo con un paño húmedo. Enjuagar la protección del tubo de suministro de vapor en agua tibia. Desenroscar la boquilla del tubo de suministro de vapor y limpiar la válvula con una aguja o un mondadientes.
3. Desechar el agua restante sacando el depósito y vaciándolo sobre el fregadero. Se recomienda vaciar el depósito de agua después de cada uso.
4. El depósito de agua, los filtros, el prensador, el portafiltro, la bandeja y la rejilla recolectora pueden lavarse en agua jabonosa.

   PRECAUCIÓN: No sumergir el aparato en agua.
5. Limpiar la carcasa con un paño suave y húmedo. No utilizar limpiadores abrasivos ni estropajos de aluminio, ya que pueden rayar el acabado.
6. El portafiltro puede guardarse dentro de la unidad.

IMPORTANTE: Para prolongar la vida de su Cafetera Espresso VillaWare™, no se debe almacenar la unidad con la palanca de seguridad en la posición con seguro " 🔒 ".

LIMPIEZA REGULAR Y MANTENIMIENTO

Cómo eliminar el sarro de su Cafetera Espresso VillaWare™

Los depósitos minerales acumulados en la cafetera espresso afectarán su funcionamiento. Deberá eliminarse el sarro de la cafetera espresso cuando comience a notar un aumento en el tiempo requerido para colar café espresso o cuando se produzca vapor en exceso. Asimismo, quizás observe una acumulación de depósitos blanquecinos en la superficie del cabezal de colado.

La frecuencia de limpieza dependerá de lo dura que sea el agua utilizada. La siguiente tabla ilustra los intervalos de limpieza sugeridos.

INTERVALO DE LIMPIEZA SUGERIDO	
Tipo de agua	Frecuencia de limpieza
1. Agua blanda (agua filtrada)	Cada 80 ciclos de colado.
2. Agua dura (agua del grifo)	Cada 40 ciclos de colado.

PARA ELIMINAR EL SARRO DEL DEPÓSITO DE AGUA:

1 Debe cerciorarse de que el botón de encendido/apagado esté en la posición de apagado y que el cable de alimentación esté desconectado del enchufe eléctrico.

2. Llenar el depósito de agua con vinagre blanco casero nuevo y sin diluir. Si se desea, puede utilizar productos comerciales para eliminar el sarro de las máquinas de espresso, siguiendo las instrucciones del fabricante.

limpieza (continuación)

3. Dejar la solución de vinagre en el depósito de agua de un día para otro.
4. Desechar el vinagre sacando el depósito y vertiéndolo sobre el fregadero.
5. Enjuagar bien el depósito utilizando agua del grifo, llenando el depósito de agua hasta la mitad y luego vaciándolo en el fregadero; repetir esta operación dos veces.

PARA ELIMINAR EL SARRO DE LAS PIEZAS INTERNAS:

1. Debe cerciorarse de eliminar primero el sarro del depósito de agua, siguiendo las instrucciones descritas anteriormente.
2. Debe cerciorarse de que todos los mandos estén en la posición apagada y que el cable de alimentación esté desconectado del enchufe eléctrico. Llenar el depósito de agua con vinagre blanco, por encima de su nivel mínimo.
3. Introducir el portafiltro con el filtro en el sistema PortaSlide. Colocar una jarra sobre la rejilla recolectora y debajo del portafiltro.
4. Conectar el cable de alimentación en el enchufe eléctrico.
5. Pulsar el botón de encendido/apagado para encender la unidad. El anillo luminoso parpadeará hasta que se alcance la temperatura de colado y luego quedará fijo. Girar la rueda de la función de colado de café espresso a la posición del ciclo de limpieza y a continuación pulsar el botón para iniciar la función de colado. El ciclo se detendrá automáticamente y la luz ámbar se apagará.
6. Para limpiar por dentro el tubo de suministro de vapor, colocar una taza con agua fría debajo de la boquilla del tubo. Introducir el tubo de suministro de vapor en el agua y pulsar el botón para activar la función de vapor "".

   Girar la rueda para liberar el vapor. Dejar que el vapor salga durante algunos minutos antes de pulsar el botón de la función de vapor "" para detener el ciclo. Esto limpiará los residuos que queden en el tubo de suministro de vapor. Repetir el proceso según sea necesario.
7. Repetir los pasos 1-6 según sea necesario, utilizando únicamente agua del grifo para enjuagar los restos de vinagre que queden en la máquina.

almacenamiento

Guarde la cafetera espresso en el mostrador de la cocina o dentro de un gabinete. Debe cerciorarse de desenchufar la unidad cuando no esté en uso.

No guardar la unidad con la palanca de seguridad en la posición con seguro " ".

No almacenar la unidad con agua en el depósito.

consejos y sugerencias

CAFÉ ESPRESSO MOLIDO

Los granos deben estar recién molidos, poseer un tostado oscuro y ser adecuados para el café espresso. Los granos previamente molidos sólo conservarán su sabor durante 7 u 8 días, siempre que se guarden en un contenedor hermético y en un lugar fresco y oscuro. No se deben guardar en el refrigerador ni en el congelador. Se recomienda que los granos enteros se muelan justo antes de usarlos. Los granos de café espresso almacenados en un contenedor hermético mantendrán su frescura hasta 4 semanas antes de que comiencen a perder su aroma. También se pueden usar pastillas de café espresso.

PROCESO DE MOLIDO

Este es un paso vital del proceso de preparación del café espresso y requiere práctica. El café espresso debe estar finamente molido.

- El molido adecuado debe tener un aspecto parecido a la sal.
- Si se muele demasiado finamente, el agua, incluso con presión, no podrá fluir por el café espresso molido. Este café molido parece polvo y al frotarse entre los dedos se percibe una textura similar a la de la harina.
- Si el molido es demasiado grueso, el agua fluye muy rápido por el café molido y no se logra extraer todo su aroma.

Debe cerciorarse de utilizar un molinillo de alta calidad para lograr una consistencia uniforme. No se recomiendan los molinillos de forma oval ya que no muelen de manera uniforme.

TAZAS

Para que el café espresso esté a la temperatura ideal, se recomienda mantener tibias las tazas en la bandeja para calentar tazas, situada en la parte superior de su Cafetera Espresso VillaWare™.

problemas y soluciones

PROBLEMA	SOLUCIÓN
No sale el café espresso.	• Agregar agua. • Moler el grano de café espresso más grueso. • Llenar el filtro con menos café espresso molido. • Conectar la unidad en el enchufe eléctrico y encenderla.
El café espresso se sale por el borde del portafiltro.	• Limpiar el borde. • Llenar con menos café.
No se genera vapor.	• Llenar el depósito con la cantidad de agua adecuada. • Encender la unidad y seguir las instrucciones de funcionamiento. • Después de la etapa de espumado, activar la función de espumado durante 1 o 2 segundos para extraer los excesos de leche. • Apagar la unidad para que se enfríe. Desenchufar la unidad y limpiar el tubo de suministro de vapor con una aguja o un mondadientes.
La leche no queda espumosa después de espumarla.	• Cerciorarse de que haya suficiente agua en el depósito. • Enfriar la leche y la jarra para espumar antes de preparar el capuchino.
El café espresso sale demasiado rápido.	• Utilizar un molido más fino. • Utilizar más café espresso molido.
El café espresso queda demasiado aguado.	• Detenga manualmente el proceso de colado pulsando el botón de la función de colado "☕". • Utilizar un molido más fino.

servicio de asistencia técnica

Si requiere asistencia técnica adicional para su producto o si quiere saber más sobre nuestro servicio de asistencia técnica postventa por favor llámenos.

Servicio Atención al Cliente

902 051 502

garantía para europa

Guarde este recibo, ya que lo necesitará para cualquier reclamación cubierta por la presente garantía.

Este producto tiene una garantía de 3 años desde la fecha de compra, como se indica en el presente documento.

Durante este período de garantía, en el improbable caso de que el dispositivo deje de funcionar debido a un fallo de diseño o fabricación, devuélvalo al lugar donde lo compró con su recibo de compra y una copia de esta garantía.

Los derechos previstos en la presente garantía son adicionales a sus derechos legales, que no se verán afectados por la presente garantía. Únicamente Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") podrá modificar las disposiciones relativas a las mismas.

Holmes se compromete, durante el período de garantía, a reparar o cambiar el dispositivo, o cualquier parte del dispositivo que no funcione correctamente, de manera gratuita siempre que:

- Informe inmediatamente al establecimiento de compra o a Holmes del problema; y
- No se haya modificado el dispositivo de ninguna forma ni se haya sometido a daños, uso indebido, mal uso o reparación por cualquier otra persona no autorizada por Holmes.

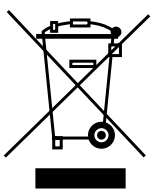
Los fallos que se produzcan por uso indebido, daños, mal uso, uso con un voltaje incorrecto, fuerza mayor, acontecimientos que escapan al control de Holmes, reparaciones o modificaciones realizadas por una persona no autorizada por Holmes o por no seguir las instrucciones de uso no están cubiertas por esta garantía. Además, el desgaste o deterioro debidos al uso normal, incluidos, entre otros, los arañazos y las pequeñas decoloraciones no están cubiertos por esta garantía.

Los derechos previstos en la presente garantía sólo se aplicarán al comprador original y no se cubrirán el uso comercial o comunitario.

Si el dispositivo incluye una garantía específica de algún país, consulte los términos y condiciones de dicha garantía en sustitución de la presente garantía, o póngase en contacto con el comerciante autorizado de su localidad para obtener más información.

Los productos eléctricos desechados no se deben tirar con la basura doméstica. Recíclelos donde existan instalaciones para tal fin. Envíenos un mensaje de correo electrónico a enquiriesEurope@jardencs.com para obtener más información sobre WEEE y el reciclaje.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW 19 4DT
Reino Unido



wichtige sicherheitshinweise

Bei der Verwendung elektrischer Geräte müssen stets grundsätzliche Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, einschließlich Folgendem:

- Lesen Sie vor der Verwendung Ihrer Espressomaschine alle Anleitungen sorgfältig durch "📖".
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Falls das Gerät auf eine andere Art und Weise als in dieser Anleitung beschrieben wurde eingesetzt wird, kann dies zu Materialschäden oder Körperverletzungen führen.
- Niemals im Freien verwenden.
- Dieses Gerät darf nicht von gebrechlichen Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkter körperlicher oder geistiger Verfassung oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis betrieben werden, es sei denn sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der Bedienung unterwiesen und werden von ihr beaufsichtigt.
- Sorgfältige Beaufsichtigung ist notwendig, wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern verwendet wird, um sicherzustellen, dass sie nicht damit spielen.
- Verwenden Sie die Esspressomaschine stets auf einer trockenen, ebenen Oberfläche, damit die Luftzufuhr unter der Espressomaschine nicht unterbrochen wird.
- Vor Inbetriebnahme muss die Espressomaschine erst komplett zusammengebaut werden. Das Gerät schaltet sich nur ein, wenn es ordnungsgemäß zusammengebaut wurde.
- Vergewissern Sie sich, dass der abnehmbare Wassertank während des Betriebs stets richtig in das Gerät eingeschoben ist.
- Sicherstellen, dass der Wassertank fest in das Gerät und mit geschlossenem Deckel geschoben ist. Ehe Sie das Gerät einschalten, füllen Sie das Wasser bis zum oder über den Mindestwasserstand.
- NIEMALS den Wassertank entfernen, ehe das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt ist.
- Espressomaschine nicht verwenden, falls irgendein Teil defekt ist.
- NIEMALS den Siebträger während des Brühens von Espresso entfernen. Ehe der Siebträger entfernt wird, um einen weiteren Espresso zu brühen, muss der Hebel in die entriegelte Position "🔓" gebracht werden. Beim Entfernen des Siebträgers vorsichtig vorgehen, da die Metallteile heiß sind. Unbedingt am Griff anfassen und die Brühsieb-Freigabetaste dazu verwenden, den Kaffeesatz zu entfernen.
- Niemals die heißen Oberflächen der Espressomaschine berühren. Stattdessen nur Griffe oder Drehknöpfe anfassen.
- Besonders vorsichtig sein, wenn das Gerät samt heißen Flüssigkeiten bewegt wird.
- Nach jedem Gebrauch der Espressomaschine muss sie ausgeschaltet werden
- Hebel nach oben in die entriegelte Position "🔓" stellen und vergewissern, dass der Leuchtring aus ist. Espressomaschine ausschalten "⏻" und das Netzkabel, wenn die Maschine nicht in Gebrauch ist oder vor der Reinigung, aus der Steckdose ziehen. Espressomaschine erst abkühlen lassen, ehe Teile angebracht oder entfernt werden und vor dem Reinigen des Geräts.
- Zur Vermeidung von Feuer, Elektroschock oder Verletzungen niemals Zubehör verwenden, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wurde.
- Zum Schutz gegen Elektroschock Netzkabel, Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Niemals das Gerät auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen stellen, wie heiße Gasbrenner oder elektrische Heizplatten oder wo es mit einem heißen Ofen in Berührung kommen könnte. Espressomaschine immer zuerst ausschalten "⏻" (AUS), ehe Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsfläche hängen – es darf nicht mit heißen Flächen einschließlich Herd in Berührung kommen.
- Gerät nicht betreiben, wenn ein Kabel oder Stecker beschädigt ist oder das Gerät nicht funktioniert, fallen gelassen oder auf eine andere Art und Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur nächstgelegenen autorisierten Fachwerkstatt zur.

DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH BESTIMMT.

BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN

netzkabelhinweise

Befolgen Sie bitte die folgenden Anleitungen zur sicheren Verwendung des Netzkabels.

- Für dieses Produkt kein Verlängerungskabel verwenden.
- Nicht am Netzkabel ziehen, es verdrehen oder sonstwie mißbrauchen.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren durch eine autorisierte Fachwerkstatt oder ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.

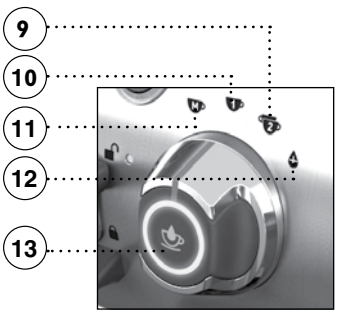
wichtig: druck

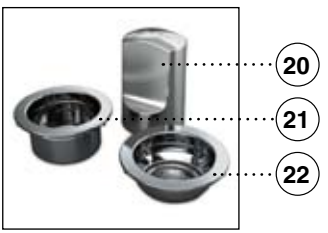
Zur Vermeidung möglicher Verbrennungen und/oder anderer Verletzungen sowie Beschädigungen am Gerät durch heißen Dampf und Wasser, Wassertank oder Siebträger niemals entfernen während die VillaWare™-Espressomaschine Espresso brüht oder aufschäumt. Der Leuchtring muss aus und der Hebel in der entriegelten Position sein "🔓", ehe Sie den Siebtträger zum Herstellen zusätzlicher Espressotassen entfernen. Wenn Sie mehr Wasser in den Tank füllen möchten, drücken Sie bitte die Brühtaste, damit sie erst ausgeschaltet ist "☕", ehe Sie den Wassertank befüllen.

wichtige produktkennzeichnungen

- "Anleitung durchlesen"
- "Ein/Aus"
- "Entriegelter Siebträger" mit Beleuchtung
- "Verriegelter Siebträger"
- "Manuell"
- "Eine Tasse"
- "Zwei Tassen"
- "Brühen"
- "Reinigungszyklus"
- Position "Kein"
- "Dampf"

gerätbeschreibung





1. Ein-/Ausschalttaste mit Orange-Beleuchtungsring
2. Abnehmbarer durchsichtiger Wassertank für ein Fassungsvermögen von 1,5 Liter
3. Espresso-Brühdrehknopf
4. Sperrhebel
5. Brühsieb-Freigabetaste
6. PortaSlide-System aus Messing
7. Siebträger
8. Entnehmbare Tropfschale und -gitter
9. 2 Tassen Manuelle Funktion
10. Tasse
11. Manuelle Funktion
12. Reinigungszyklus
13. Espresso-Brüh-Start- und Stopptaste mit Orange-Leuchtring
14. Tassenwarmhalteschale
15. Dampfdrehknop
16. Dampf-Start- und Stopptaste mit Orange-Leuchtring
17. Dampfdüse
18. Dampfdüsenmuffe
19. Dampfdüsenspitze
20. Stampfer
21. 2 Tassen-Brühsieb
22. 1 Tassen-Brühsieb

vor der verwendung

Bitte lesen Sie ALLE in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Anleitungen, wichtigen Hinweise, Hinweise und Warnungen durch, ehe Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Während das Gerät im Einsatz ist, werden einige Teile und einiges Zubehör heiß und müssen sich erst abkühlen. Bei richtiger Pflege und Wartung haben Sie viele Jahre Freude an Ihrer VillaWare™-Espressomaschine und problemlosem Einsatz. Heben Sie diese Anleitung gut auf und greifen Sie für Reinigungs- und Pflegetipps regelmäßig darauf zu.

Befolgen Sie beim Einsatz Ihres Geräts bitte die folgenden wichtigen Hinweise:

1. Es ist wichtig, dass Sie für die Espressomaschine die spezifisch für Espresso gemahlenen Kaffeesorten verwenden.
2. Ehe Sie irgendwelche Teile oder irgendwelches Zubehör entfernen, müssen Sie sich vergewissern, dass die Einschalttaste ausgeschaltet und der Leuchtring nicht beleuchtet ist. Danach ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
3. Wenn der Sperrhebel in der verriegelten Position "🔒" ist, kann der Siebträger auf keinen Fall entfernt werden.
4. Bei dem Entfernen des Siebträgers besonders vorsichtig vorgehen. Die Metallteile können immer noch sehr heiß sein. Außerdem kann heißes Wasser oben auf dem Brühsieb herumschwimmen. Halten Sie ihn zum Wegwerfen des gebrühten Espressekaffeepulvers an seinem Griff fest.
5. Wenn kein Espresso herauskommt, ist der Siebträger verstopft. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Eventuell wurden die Espressobohnen zu fein gemahlen und verursachten dies. Lesen Sie im Abschnitt „Fehlersuche" darüber nach.
6. Zum Reinigen der Dampfdüse stellen Sie eine kleine Kanne oder eine große Tasse mit Wasser unter die Dampfdüse. Vergewissern Sie sich, dass die Spitze der Dampfdüse in die Flüssigkeit eingetaucht ist, ehe Sie die Dampftaste "♨" drücken und den Dampfdrehknopf für Dampf im Uhrzeigersinn drehen. Lassen Sie das Wasser ca. 15 Sekunden lang aufschäumen. Danach wischen Sie die Dampfdüse, Muffe und Spitze sauber.

HINWEIS: Damit Ihr Gerät immer ordentlich funktioniert, sollten Sie die Dampfdüse, Muffe und Spitze nach jeder Verwendung reinigen.

bedienhinweise

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH IHRER ESPRESSOMASCHINE MUSS SIE GEREINIGT WERDEN

Damit Ihre allererste Tasse Espresso auch so gut wie irgend möglich schmeckt, müssen Sie Ihre VillaWare™ –Espressomaschine vor dem ersten Gebrauch erst reinigen. Befolgen Sie diese einfachen Schritte:

1. Zuerst schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Stecker aus der Steckdose.
2. Zunächst entfernen und waschen Sie den Wassertank und seinen Deckel, den Siebträger, die Brühsiebe und den Stampfer in einer milden Spülmittelwasserlösung. Spülen Sie alles sorgfältig ab und bringen Sie alles wieder am Gerät an. Ehe Sie das Brühsieb und den Siebträger entfernen, sollten Sie erst die folgenden Anleitungen über „ESPRESSO BRÜHEN" durchlesen.
3. Um das Gerät innen zu reinigen, befolgen Sie bitte die Schritte unter „ESPRESSO BRÜHEN" und verwenden lediglich Wasser. Das Gerät auf keinen Fall in Wasser eintauchen und niemals den Versuch unternehmen, an die internen Teile heranzukommen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH MUSS DIE PUMPE ZUM ANSAUGEN GEBRACHT WERDEN

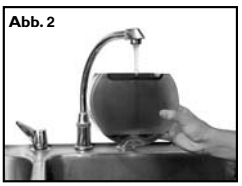
Machen Sie mit den folgenden Hinweisen einen Dampfzyklus von ca. 30 Sekunden:

1. Drücken Sie die Einschalttaste "⏻" – der Orange-Leuchtring leuchtet auf.
2. Stellen Sie eine Tasse unter die Dampfdüse.
3. Drücken Sie die Dampftaste "♨". Der Orange-Leuchtring leuchtet auf.
4. Drehen Sie den Dampfdrehknopf im Uhrzeigersinn, damit sich etwas Dampf entwickelt.
5. Warten Sie ca. 30 Sekunden und drücken Sie dann die Dampftaste "♨", um den Zyklus zu stoppen.

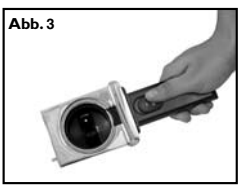
ESPRESSO BRÜHEN

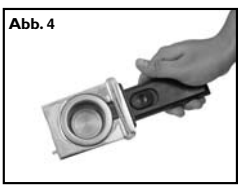
VORSICHT: WENN SIE CAPPUCCINO MACHEN MÖCHTEN, GEHEN SIE BITTE ZUM NÄCHSTEN ABSCHNITT „CAPPUCCINO ZUBEREITEN".

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und der Stecker gezogen ist.
2. Füllen Sie mit einem Behälter den Tank mit Wasser (Abb. 1) oder entnehmen Sie ihn und füllen Sie ihn unterm Wasserhahnen (Abb. 2). Falls Sie ihn entfernt haben, achten Sie darauf, dass er wieder fest an seiner Position sitzt. Füllen Sie den Tank mit der gewünschten Wassermenge und achten Sie darauf, dass es innerhalb der Wasserstandsanzeige am Tank zwischen „MIN" und „MAX" liegt. Niemals warmes oder heißes Wasser zum Befüllen des Wassertanks verwenden.



3. Schließen Sie den Wassertankdeckel.
4. Netzkabel in die Steckdose stecken.
5. Drücken Sie zum Einschalten des Geräts die Einschalttaste "⏻". Das Gerät beginnt mit dem Aufheizzyklus. Der Leuchtring um die Ein-/Ausschalttaste ist nun beleuchtet und zeigt damit an, dass das Gerät eingeschaltet ist und pulst, bis die entsprechende Temperatur erreicht ist. Danach ist die Beleuchtung konstant. Das Entriegelungssymbol "🔓" des Sperrhebels leuchtet auf, wenn sich der Hebel in der entriegelten Position befindet.
6. Stellen Sie die Mokkatasse(n) zum Anwärmen oben auf die Tassenwarmhalteschale.
7. Schieben Sie die Brühsieb-Freigabetaste zurück (Abb. 3) und setzen Sie das gewünschte Brühsieb in den Siebträger. Wenn es an Ort und Stelle ist, lassen Sie die Taste los, um das Brühsieb zu verriegeln (Abb. 4). Vergewissern Sie sich, ob das Brühsieb sicher eingefügt ist, indem Sie den Siebträger verkehrt herum drehen.





8. Füllen Sie das gewählte Brühsieb mit fein gemahlenem Espresso oder einem Espresso-Puck. Wischen Sie alles überschüssige Espresso-Kaffeemehl am Rand des Siebträgers weg, damit der Siebträger exakt in das PortaSlide-System passt. Mit dem Stampfer stampfen oder pressen Sie das Espresso-Kaffeemehl etwas zusammen – siehe folgende Abb. 5. Nur bis zum maximalen Füllstand füllen, da es andernfalls zu Verstopfungen oder zum Überfließen kommen kann.
9. Schieben Sie den Siebträger in das PortaSlide-System, bis es dicht und bündig mit dem Gerät ist (Abb. 6).

10. Drücken Sie den Sperrhebel nach unten, um den Siebträger an Ort und Stelle zu verriegeln "🔒".

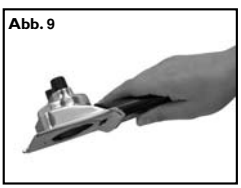
bedienhinweise (forts.)

11. Legen Sie die Tropfschale in das Gerät (Abb. 7) und danach das Tropfgitter auf die Tropfschale (Abb. 8).

12. Nehmen Sie die Mokkatasse(n) von der Tassenwarmhalteschale und stellen Sie sie unter den Siebträger. Wenn Sie zwei Mokkatassen brühen, stellen Sie zwei kleine Tassen unter den Siebträger und vergewissern sich, dass jede direkt unter einem der beiden Auslaufstutzen ist.
13. Drehen Sie den Drehknopf zur Auswahl der Espresso-Funktion: Manuell, eine oder zwei Tassen.
14. Drücken Sie die Brühtaste "☕" zum Beginnen des Brühvorgangs. Der Leuchtring leuchtet jetzt auf und bleibt bis zum Ende des Zyklus konstant. Solange die Heizertemperatur nicht erreicht ist, pulsieren die Orange-Leuchtringe der Ein-/Ausschalttaste und Brühtasten synchronisch. Wenn sich der Sperrhebel nicht in der verriegelten Position befindet, startet die Espresso-Funktion nicht und das Entriegelungslichtsymbol flimmert. Wenn die manuelle Funktion eingestellt ist, muss zum Stoppen des Brühvorgangs die mittlere Taste gedrückt werden.
15. Die Maschine stoppt, wenn der Brühzyklus beendet ist, automatisch, es sei denn die manuelle. gedrückt werden, um den Brühzyklus zu stoppen. Drücken der Brühtaste "☕" beendet jeden gerade laufenden Zyklus. Sobald der Zyklus ausgeschaltet ist, erlöscht auch die Orange-Beleuchtung.

    Mit der manuellen Funktion kann man je nach Vorliebe stärkeren (weniger Wasser) oder schwächeren (mehr Wasser) Espresso zubereiten. Um den stärkst möglichen Espresso zu erhalten, verwenden Sie das 2-Tassen-Brühsieb und die manuelle Funktion " M ".

    WICHTIG: NIEMALS DAS GERÄT WÄHREND DER MANUELLEN FUNKTION UNBEAUFSICHTIGT LASSEN, WEIL DER BRÜHVORGANG MANUELL GESTOPPT WERDEN MUSS. DADURCH WERDEN EIN ÜBERFLIESSEN, VERSCHÜTTEN UND MÖGLICHE GEFAHREN UND BESCHÄDIGUNGEN VERMIEDEN.
16. Sobald das Gerät abgekühlt ist, drücken Sie den Sperrhebel in die entriegelte Position "🔓" und entfernen den Siebträger. Drehen Sie den Siebträger um, klopfen Sie ihn leicht an, um den Espressosatz zu lösen und wegzuwerfen (Abb. 9). Brühsieb-Freigabetaste zur Freigabe des Brühsiebs zurückschieben. Brühsieb und Siebträger mit Wasser ausspülen.



17. Wenn Sie weiteren Espresso brühen möchten, wiederholen Sie den Vorgang.
18. Wenn Sie gerade keinen Cappuccino zubereiten, schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein-/Ausschalttaste "⏻" aus und ziehen danach den Stecker aus der Steckdose.
19. Weitere Reinigungshinweise finden Sie im Abschnitt „Reinigung".

CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG

Cappuccino ist Espresso mit erhitzter und aufgeschäumter Milch. Das Aufschäumen der Milch für den Cappuccino will gelernt sein! Lassen Sie sich nicht entmutigen, wenn es beim ersten Mal nicht gleich klappt. Die Milch muss halb erhitzt (am Boden der Kanne) und halb Schaum (oben in der Kanne) sein. Sie müssen eventuell ein paar Mal üben, bis Sie die Sache im Griff haben.

Für das beste Resultat empfehlen wir, die Milch in einem separaten Krug aufzuschäumen und die Milch in den Espresso zu gießen. Milch und Kanne müssen kalt sein. Keine Kanne verwenden, die gerade in warmem Wasser ausgewaschen wurde. Außerdem empfehlen wir für die Zubereitung des besten Schaums und erhitzter Milch eine Edelstahl-Aufschäumkanne und ein Getränkethermometer, falls Sie eines besitzen.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank mit kaltem Wasser befüllt ist. Niemals warmes oder heißes Wasser zum Befüllen des Wassertanks verwenden.
2. Füllen Sie eine kleine Edelstahl- oder Keramikkanne ca. 1/3 voll mit kalter Milch und stellen Sie sie neben die Maschine. Magermilch oder fettarme Milch kann am leichtesten aufgeschäumt werden.
3. Sie sind jetzt zum Aufschäumen und Erhitzen der Milch bereit. Stellen Sie eine Kanne unter die Dampfdüse, sodass die Spitze ca. 1,25 cm eingetaucht ist. Drehen Sie den Dampfdrehknopf zu "●" und drücken Sie danach die Taste zum Beginnen des Aufschäumens "♨". Der Leuchtring um die Dampftaste leuchtet auf und bleibt so lange an, bis die Taste erneut zum Stoppen des Aufschäumungsprozesses gedrückt wird. Der Dampfdrehknopf kann zur Dampferzeugung im Uhrzeigersinn gedreht werden. Die Spitze der Dampfdüse sollte leicht angewinkelt und nahe am Rand der Kanne sein, um die Milchzirkulation zuzulassen. Es sollten sich kleine Bläschen bilden. Wenn große Blasen erscheinen, bewegen Sie die Spitze etwas, bis die Blasen kleiner werden.
4. Fahren Sie mit dem Aufschäumen fort, bis sich das Volumen der Milch fast verdoppelt hat – die Milch wird ca. 40 °C warm sein. Geben Sie nun die Spitze der Dampfdüse langsam tiefer in die Milch und fahren mit dem Erhitzen fort. Die Milch muss auf ca. zwischen 60° C und 71° C erhitzt werden. Nicht überhitzen, da sonst die Milch aufkocht. Drücken Sie, während die Dampfdüse noch eingetaucht ist, zum Beenden des Prozesses die Dampftaste "♨". Der die Taste umgebende Leuchtring erlöscht. Tippen Sie den Boden der Kanne etwas an, um große, unerwünschte Blasen loszuwerden.
5. Jetzt wird der Espresso zubereitet. Befolgen Sie die Anleitungen im Abschnitt „ESPRESSO BRÜHEN" zur Zubereitung des Espresso.
6. Jetzt wird der Cappuccino zubereitet. Er besteht aus 1/3 Espresso, 1/3 erhitzter Milch und 1/3 aufgeschäumter Milch. Schütten Sie den Espresso in eine Tasse und leeren Sie dann mithilfe eines Löffels oder Spatels, mit dem Sie den aufgeschäumten Teil zurückhalten, die erhitzte Milch in den Espresso. Zum Schluss löffeln Sie die aufgeschäumte Milch obenauf.
7. Befolgen Sie die Anleitungen im Abschnitt „Vor der Verwendung", um jegliche Milchreste aus der Dampfdüse auszuspülen. Um sicherzustellen, dass alles immer richtig funktioniert, ist es wichtig, die Dampfdüse ordentlich zu reinigen und die Muffe und die Spitze nach jedem Gebrauch zu waschen.
8. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste "⏻" zum Ausschalten des Geräts und ziehen Sie den Stecker aus der Dose. Danach lassen Sie die Maschine abkühlen. Leeren Sie den Wassertank.

reinigung

TÄGLICHE REINIGUNG

1. Sperrhebel nach oben in die entriegelte Position "🔓" schieben und danach die Ein-/Ausschalttaste drücken zum Ausschalten des Geräts. Stecker aus der Steckdose ziehen. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Die Dampfdüse ist eventuell immer noch heiß. Auf keinen Fall mit der Hand berühren, bis sie abgekühlt ist. Dampfdüsenmuffe entfernen und Dampfdüse mit einem feuchten Tuch abwischen. Dampfdüsenmuffe in warmem Wasser ausspülen. Dampfdüsenspitze abschrauben und Dampfdüsenröhre mit einer Nadel oder einem Zahnstocher reinigen.
3. Zum Entfernen des noch übrigen Wassers im Wassertank entnehmen Sie ihn und schütten das Wasser in den Ausguss. Es wird empfohlen, den Wassertank zwischen Verwendungen jeweils zu leeren.
4. Der Wassertank, die Brühsiebe, der Stampfer, Siebträger, die Tropfschale und das Tropfgitter können mit einer Spülmittellösung gewaschen werden.

   WICHTIG: Das Gerät darf nicht in Wasser eingetaucht werden.
5. Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle, weil sie die Oberfläche verkratzen könnten.
6. Der Siebträger kann im Gerät verbleiben.

WICHTIG: Zur Verlängerung der Lebensdauer Ihrer VillaWare™-Espressomaschine sollten Sie das Gerät nicht mit dem Sperrhebel in der verriegelten Position " 🔒 " aufbewahren.

REGELMÄSSIGE REINIGUNG UND PFLEGE

Entkalken der VillaWare™-Espressomaschine

Die in der Espressomaschine angesammelten Mineralablagerungen beeinträchtigen die Funktion des Geräts. Ihre Espressomaschine muss entkalkt werden, wenn Ihnen auffällt, dass es länger dauert, Espresso zu brühen oder wenn übermäßig viel Dampf entsteht. Es fallen Ihnen eventuell auch weiße Ablagerungen auf der Oberfläche des Brühkopfes auf.

Wie oft gereinigt werden muss, hängt vom Härtegrad des Wassers ab. In der folgenden Tabelle sind die empfohlenen Reinigungsintervalle aufgeführt.

EMPFOHLENE REINIGUNGSINTERVALLE	
Wassertyp	Reinigungshäufigkeit
1. Weiches Wasser (gefiltertes Wasser)	Nach jeweils 80 Brühzyklen.
2. Hartes Wasser (Leitungswasser)	Nach jeweils 40 Brühzyklen.

ENTKALKEN DES WASSERTANKS:

1. Zuerst schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Stecker aus der Steckdose.
2. Füllen Sie den Wassertank mit frischem, unverdünntem weißem Haushaltsessig. Wenn die Herstellerhinweise beachtet werden, können zum Entkalken von Espressomaschinen auch im Handel erhältliche Reinigungsmittel verwendet werden.

reinigung (forts.)

3. Lassen Sie die Essiglösung über Nacht im Wassertank.
4. Zum Entfernen des Essigs aus dem Wassertank entnehmen Sie den Tank und schütten den Essig in den Ausguss.
5. Spülen Sie den Wassertank gründlich mit Leitungswasser, indem Sie den Tank halb voll mit Wasser füllen und dann das Wasser wieder in den Ausguss gießen. Wiederholen Sie diesen Schritt zweimal.

ENTKALKEN DER INTERNEN TEILE:

1. Auf jeden Fall muss der Wassertank zuerst innen entkalkt werden, indem Sie die obigen Schritte über das Entkalken befolgen.
2. Vergewissern Sie sich, dass sich alle Funktionen in der Aus-Position befinden und das Netzkabel aus der Steckdose gezogen ist. Füllen Sie den Tank mit weißem Essig bis über die Minimumwasserstandsanzeige.
3. Schieben Sie den Siebträger mit dem Brühsieb in das PortaSlide-System. Stellen Sie eine Schale auf das Tropfgitter und unter den Siebträger.
4. Stecken Sie das Netzkabel wieder in die Steckdose.
5. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste zum Einschalten des Geräts. Der Leuchtring flimmert, bis die Brühtemperatur erreicht ist. Danach leuchtet er konstant. Stellen Sie den Espresso-Brühdrehknopf auf Reinigungsfunktion und drücken Sie danach die Brühstarttaste. Der Zyklus stoppt automatisch und die Orange-Beleuchtung erlöscht.
6. Zum Reinigen des Inneren der Dampfdüse stellen Sie eine Tasse mit kaltem Wasser unter die Spitze der Dampfdüse. Tauchen Sie die Dampfdüse in das Wasser und drücken Sie die Dampfstarttaste "".

   Drehen Sie den Knopf zum Freigeben von Dampf. Lassen Sie den Dampf einige Minuten entweichen, ehe Sie die Dampftaste "" erneut drücken, um den Dampfzyklus zu stoppen. Damit werden alle Rückstände in der Dampfdüse entfernt. Ggf. wiederholen Sie den Prozess.
7. Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 6 je nach Bedarf. Verwenden Sie zum Ausspülen von Essigrückständen aus der Maschine lediglich Leitungswasser.

aufbewahrung

Bewahren Sie Ihre Espressomaschine entweder oben auf der Küchenarbeitsplatte oder in einem Küchenschrank auf. Stecken Sie das Gerät aus, wenn es nicht in Betrieb ist.

Bewahren Sie das Gerät nicht mit dem Sperrhebel in der verriegelten Position auf " ".

Bewahren Sie das Gerät nicht mit Wasser im Wassertank auf.

tipps und empfehlungen

ESPRESSO-KAFFEE

Die Bohnen sollten frisch gemahlen werden, dunkel geröstet und speziell für Espresso sein. Bereits gemahlene Bohnen behalten ihr Aroma lediglich 7 bis 8 Tage, d. h. wenn sie in einem luftdichten Behälter und in einem kühlen und dunklen Bereich aufbewahrt werden. Nicht im Kühlschrank oder Gefrierfach aufbewahren. Ganze Bohnen werden am besten erst kurz vor der Verwendung gemahlen. Espresso-Bohnen bewahren ihr Aroma in einem luftdichten Behälter bis zu 4 Wochen. Es können auch Espresso-Pucks verwendet werden.

DAS MAHLEN

Dies ist ein äußerst wichtiger Schritt bei der Herstellung von Espresso und will geübt sein. Das Espresso-Mehl muss sehr fein sein.

- Wenn es korrekt ist, sollte es wie Salz aussehen.
- Wenn es zu fein ist, fließt das Wasser nicht durch das Espresso-Mehl, nicht einmal unter Druck. Dieses Mehl sieht wie Puder aus und fühlt sich wie Mehl an, wenn man es zwischen den Fingern verreibt.
- Wenn es zu grob ist, fließt das Wasser durch das Espresso-Mehl zu schnell und verhindert dadurch eine vollaromatische Extraktion.

Für eine gleichmäßige Konsistenz sollten Sie eine hochwertige Kaffeemühle verwenden. Die ovalen Kaffeemühlen sind nicht empfehlenswert, weil das Kaffeemehl dann nicht konsistent ist.

TASSEN/MOKKATASSEN

Für eine optimale Espresso-Temperatur empfehlen wir, die Tassen/Mokkatassen oben auf der VillaWare™-Espressomaschine auf der Tassenwarmhalteschale warm zu halten.

fehlersuche

PROBLEM	LÖSUNG
Es kommt kein Espresso heraus.	• Wasser hinzufügen. • Espresso-Bohnen etwas gröber mahlen. • Weniger Espresso-Mehl in das Brühsieb füllen. • Stecken Sie das Gerät mittels Netzkabel in die Steckdose ein und schalten Sie es ein.
Espresso fließt am Rand des Siebträgers heraus.	• Reiben Sie den Rand ab. • Füllen Sie weniger Kaffee ein.
Es entsteht kein Dampf.	• Füllen Sie den Tank mit der korrekten Wassermenge. • Schalten Sie das Gerät ein und befolgen Sie die Bedienungsanleitung. • Im Anschluss an die Aufschäumungsphase, verwenden Sie die Schaumfunktion noch 1 – 2 Sekunden, um überschüssige Milch zu extrahieren. • Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Ziehen Sie den Stecker und reinigen Sie die Dampfdüse mit einer Nadel oder einem Zahnstocher.
Milch ist nach dem Aufschäumen nicht schaumig.	• Vergewissern Sie sich, dass genügend Wasser im Tank ist. • Ehe Sie Cappuccino zubereiten, kühlen Sie die Milch und die Schaumkanne.
Espresso kommt zu schnell heraus.	• Verwenden Sie ein feineres Mehl. • Verwenden Sie mehr Espresso-Mehl.
Espresso ist zu schwach.	• Stoppen Sie das Brühen früher manuell durch Drücken der Brühtaste.“”. • Verwenden Sie ein feineres Mehl.

europa-garantie

Bewahren Sie bitte unbedingt den Kaufbeleg auf. Dieser ist für die Geltendmachung von Garantieansprüchen zwingend erforderlich.

Die in diesem Dokument beschriebene Gerätegarantie gilt für einen Zeitraum von 3 Jahren ab Kaufdatum.

Sollte das Gerät entgegen aller Erwartungen innerhalb dieses Zeitraums aufgrund eines Konzeptions- oder Herstellungsfehlers nicht mehr einwandfrei funktionieren, können Sie es zusammen mit dem Kaufbeleg und einer Kopie dieses Garantiebelegs am Kaufort abgeben.

Die aus dieser Garantie erwachsenden Ansprüche und Leistungen sind als Ergänzung zu Ihren gesetzlichen Ansprüchen anzusehen. Diese werden von dieser Garantie nicht beeinträchtigt. Diese Bedingungen können ausschließlich durch Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") geändert werden.

Holmes verpflichtet sich innerhalb der Garantiedauer zur kostenlosen Reparatur oder zum kostenlosen Austausch des Geräts bzw. von Geräteteilen, die nachweislich nicht ordnungsgemäß funktionieren. Es gelten jedoch folgende Voraussetzungen:

- Sie müssen den Händler oder Holmes unverzüglich über das Problem informieren.
- An dem Gerät wurden keinerlei Änderungen vorgenommen, es wurde nur bestimmungsgemäß eingesetzt, nicht beschädigt und nicht von Personen repariert, die von Holmes nicht autorisiert wurden.

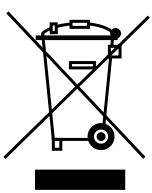
Mängel, die auf unsachgemäße Nutzung, Beschädigung, nicht zugelassene elektrische Spannung, Naturgewalten, Ereignisse außerhalb der Kontrolle durch Holmes, Reparaturen oder Änderungen durch Personen, die von Holmes nicht autorisiert wurden, oder Nichtbeachtung der Nutzungsanweisungen zurückzuführen sind, werden von dieser Garantie nicht abgedeckt. Außerdem sind durch normale Gebrauchsabnutzung entstandene Mängel, wie beispielsweise geringfügige Verfärbungen und Kratzer, von dieser Garantie ausgenommen.

Die im Rahmen dieser Garantie eingeräumten Rechte gelten ausschließlich für den ursprünglichen Käufer und dürfen nicht auf die kommerzielle oder kommunale Nutzung ausgedehnt werden.

Falls Ihr Gerät mit einer länderspezifischen Garantie- oder Gewährleistungsbeilage geliefert wurde, halten Sie sich bitte an die Lieferbedingungen einer derartigen Garantie oder an die derartigen Gewährleistungen anstatt an diese Garantie oder kontaktieren wegen weiterer Informationen Ihren nächstgelegenen autorisierten Fachhändler.

Elektrische Altgeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie, falls möglich, diese Geräte bei geeigneten Rücknahmestellen ab. Wenn Sie weitere Informationen zur Rücknahme und Entsorgung von Elektrogeräten erhalten möchten, senden Sie bitte eine E-Mail an die Adresse enquiriesEurope@jardencs.com

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
Großbritannien



важные меры предосторожности

При использовании бытовых электрических приборов следует всегда соблюдать основные меры предосторожности, в том числе:

- Перед началом использования кофеварки эспрессо прочтите все инструкции “📖”.
- Не используйте кофеварку не по назначению.
- Использование кофеварки не по назначению, любое использование, не описанное в данной инструкции, может вызвать материальные убытки и травмы.
- Не используйте кофеварку на улице.
- Это приспособление не предназначено для использования людьми (в том числе детьми) с замедленной реакцией, с ограниченными физическими или умственными способностями, а также людьми с недостаточными знаниями и опытом, кроме тех случаев когда за ними наблюдает и их инструктирует человек, ответственный за их безопасность.
- Не оставляйте детей без присмотра рядом с работающим кухонным оборудованием, не позволяйте детям играть с электроприборами.
- Для использования всегда ставьте кофеварку на сухую и ровную поверхность, чтобы воздух свободно мог проходить под кофеваркой.
- Перед использованием кофеварки обязательно проверьте полностью ли она собрана. Устройство не будет работать, если оно неправильно собрано.
- Во время работы кофеварки съемный резервуар для воды должен быть плотно закреплен на месте.
- Всегда ставьте резервуар с закрытой крышкой плотно на место. Прежде чем включить кофеварку, наполните резервуар водой не меньше чем до минимального уровня.
- НИКОГДА НЕ снимайте резервуар для воды с невыключенной или с горячей кофеварки.
- Не пользуйтесь кофеваркой, если какая-то из ее частей неисправна.
- НИКОГДА НЕ снимайте портафильтр во время варки эспрессо. Пожалуйста, переведите рычаг в верхнее открытое положение “🔓” прежде, чем снимать портафильтр и варить дополнительный эспрессо. Будьте осторожны снимая портафильтр, т.к. его металлические части будут горячими. Пожалуйста, держите его за ручку и используйте специальную кнопку для выброса гущи.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям кофеварки. Беритесь только за специальные ручки.
- Будьте осторожны, если вам необходимо переместить кофеварку с горячей жидкостью.
- Не забудьте выключать кофеварку “⏻” после каждого ее использования.
- Переведите рычаг в верхнее открытое положение “🔓” и убедитесь в том, что светящееся кольцо погасло. Всегда выключайте кофеварку “⏻” и отключайте ее от сети когда кофеварка не используется и для чистки. Перед разборкой и чисткой всегда давайте горячим частям остыть.
- Использование приставок и аксессуаров не произведенных и не рекомендованных производителем кофеварки может вызвать возгорание, электрический шок и различные травмы.
- Во избежание электрического шока, не опускайте шнур, вилку или саму кофеварку в воду или в другую жидкость.
- Не ставьте этот прибор на или близко к газовым или электрическим горелкам или в места, где он может соприкасаться с горячей духовкой. Всегда сначала выключите “⏻”, прежде чем отключить ее от сети.
- Не позволяйте шнуру питания свисать со стола, а также касаться горячих поверхностей, в том числе плиты.
- Никогда не используйте электроприборы с поврежденным шнуром питания или вилкой, если прибор неисправен, упал или был иначе поврежден. Верните кофеварку в ближайший сервис-центр для осмотра, ремонта, электрической или механической настройки.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

инструкции к шнуру питания

Для безопасного использования шнура питания, пожалуйста, соблюдайте следующие правила:

- Не используйте удлинитель с этим изделием.
- Не дергайте, не перекручивайте и никак иначе не повреждайте шнур питания.

Если шнур питания поврежден, производитель, авторизованный сервис-центр или аналогично квалифицированный специалист должны заменить его, чтобы избежать опасности.

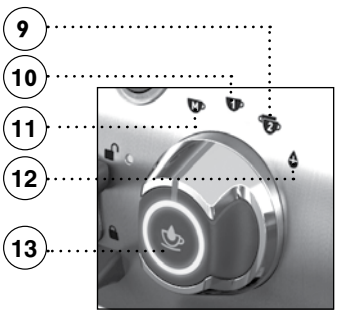
осторожно: давление

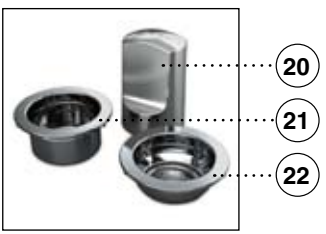
Во избежание ожогов тела и/или травм от горячего пара или воды, а также повреждения кофеварки, никогда не снимайте резервуар для воды или портафильтр в то время, когда эспрессо кофеварка VillaWare™ варит эспрессо или делает пену. Переведите рычаг в верхнее открытое положение и убедитесь в том, что светящееся кольцо погасло ''🔓'' прежде чем снимать портафильтр и варить дополнительный эспрессо. Если вам необходимо добавить в резервуар воду, пожалуйста, нажмите кнопку варки ''☕'' и выключите кофеварку, прежде чем добавлять воду.

важная маркировка на изделии

- “Прочтите инструкции”
- “Вкл/Выкл”
- “Открытый портафильтр” со светом
- “Закрепленный портафильтр”
- “Вручную”
- “Одна порция”
- “Двойная порция”
- “Варить”
- “Цикл чистки”
- Положение “Без пара”
- “Пар”

описание устройства





1. Кнопка Вкл./Выкл. со светящимся кольцом янтарного цвета
2. Съемный прозрачный резервуар для воды емкостью 1,5 литра
3. Ручка варки эспрессо
4. Запирающий рычаг
5. Кнопка освобождения фильтра
6. Латунная система PortaSlide
7. Портафильтр
8. Съемный поднос и решетка для сбора
9. 2 чашки
10. 1 чашка
11. Ручной режим
12. Цикл чистки
13. Кнопка запуска/останова варки эспрессо со светящимся кольцом янтарного цвета
14. Лоток для подогрева чашек
15. Регулятор пара
16. Кнопка запуска/останова пара со светящимся кольцом янтарного цвета
17. Трубочка для пара
18. Рукав трубочки для пара
19. Наконечник трубочки для пара
20. Пестик
21. Фильтр на 2 чашку
22. Фильтр на 1 чашки

инструкции по использованию

Пожалуйста, внимательно прочтите ВСЕ инструкции, предупреждения, примечания, замечания и рекомендации, находящиеся в этой инструкции, прежде чем вы начнете пользоваться данным устройством. При использовании кофеварки некоторые ее детали и аксессуары нагреваются и должны остыть. Правильный уход и обслуживание вашей эспрессо кофеварки VillaWare™ обеспечат вам ее бесперебойную работу на длительное время. Сохраните эти инструкции и обращайтесь к ним почаще за инструкциями по чистке и уходу.

При использовании кофеварки эспрессо, пожалуйста, выполняйте следующие важные инструкции:

1. Для эспрессо кофеварки используйте только молотый кофе эспрессо.
2. Прежде чем снимать какие-либо детали и аксессуары, выключите кофеварку так, чтобы погасло светящееся кольцо и выключите устройство из розетки. Позвольте кофеварке остыть.
3. Запирающий рычаг, зафиксированный в положении ‘‘🔒’’, никогда не позволит вам вынуть портафильтр.
4. Будьте осторожны вынимая портафильтр. Металлические части могут быть очень горячими. Сверху на фильтре может быть горячая вода. Держите его за ручки, когда выбрасываете сваренный молотый кофе.
5. Если эспрессо не льется, портафильтр забит. Выключите кофеварку и дайте ей остыть. Возможно, причиной стал слишком мелкий помол. Смотрите раздел “проблемы и решения”.
6. Чтобы почистить паровую трубочку, поставьте кувшинчик или большую чашку воды под паровую трубочку. Убедитесь в том, что наконечник трубочки погружен в воду, прежде чем нажать кнопку пара ‘‘♨’’, включить пар и повернуть регулятор пара по часовой стрелке, чтобы начал образовываться пар. Пропарьте воду в течение примерно 15 секунд, а затем протрите наконечник, трубочку и рукав.

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы кофеварка нормально работала, чистите паровую трубочку, рукав и наконечник после каждого использования.

подготовка к использованию

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПОЧИСТИТЕ ВАШУ ЭСПРЕССО КОФЕВАРКУ

Чтобы ваша первая чашка эспрессо была как можно более вкусной, почистите эспрессо кофеварку VillaWare™ перед первым использованием. Выполните следующие простые шаги:

1. Убедитесь в том, что кофеварка выключена и отключена от сети.
2. Снимите и помойте резервуар для воды и крышку, портафильтр, фильтры и пестик в смеси воды с мягким шампунем. Тщательно промойте все детали и установите на место. Смотрите инструкции “ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО”, преже чем снять фильтр и портафильтр.
3. Чтобы почистить устройство изнутри, выполните инструкции “ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО”, используя только воду. Не погружайте кофеварку в воду и не пытайтесь достать какие-нибудь внутренние детали.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ ИСПЫТАЙТЕ НАСОС

Выполните тридцатисекундный цикл с паром как описано в инструкции ниже:

1. Нажмите кнопку включения ‘‘⏻’’, чтобы загорелось светящееся кольцо.
2. Поставьте чашку под паровую трубочку.
3. Нажмите кнопку пара ‘‘♨’’. Загорится янтарное кольцо.
4. Поверните ручку пара по часовой стрелке, чтобы начал появляться пар.
5. Подождите 30 секунд и нажмите кнопку пара ‘‘♨’’ чтобы остановить цикл.

инструкции по использованию

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО

ВНИМАНИЕ: ЕСЛИ ВЫ ПЛАНИРУЕТЕ ВАРИТЬ КАПУЧЧИНО, ПОЖАЛУЙСТА, СЛЕДУЙТЕ ИНСТРУКЦИЯМ СЛЕДУЮЩЕГО РАЗДЕЛА “ВАРКА КАПУЧЧИНО.”

1. Убедитесь в том, что кофеварка выключена и отключена от сети.
2. С помощью контейнера наполните резервуар водой (Рис. 1) или снимите резервуар и наберите воду из-под крана (Рис. 2). Если вы сняли резервуар, убедитесь в том, что вы потом плотно установили его на место. Наполните резервуар желаемым количеством воды, в объеме между “MIN” и “MAX” отметками на резервуаре. Никогда не используйте для наполнения резервуара теплую или горячую воду.

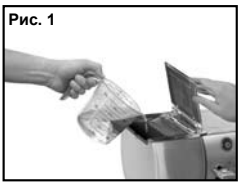


Рис. 1

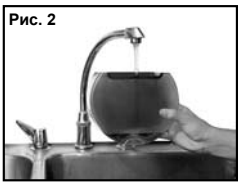


Рис. 2

3. Закройте крышку резервуара для воды.
4. Подключите шнур к сети.
5. Нажмите кнопку ‘‘⏻’’ и включите кофеварку. Кофеварка начнет цикл подогрева. Светящееся кольцо вокруг кнопки засветится, показывая тем самым, что устройство включено, и будет пульсировать до тех пор, пока не будет достигнута необходимая температура. Индикатор ‘‘🔓’’ будет светиться, если рычаг находится в открытом положении.
6. Поставьте чашки на подогреватель, расположенный сверху на кофеварке.
7. Подвиньте назад кнопку освобождения фильтра (Рис. 3) и поместите в портафильтр желаемый фильтр. Когда фильтр установлен, отпустите кнопку и она зафиксирует фильтр на месте (Рис. 4). Чтобы убедиться в том, что фильтр установлен правильно, переверните портафильтр вверх дном.

Рис. 3

Рис. 4

8. Наполните выбранный фильтр мелко молотым эспрессо или эспрессо в пакетике. Удалите лишний эспрессо с краев портафильтра, чтобы портафильтр плотно вошел в систему PortaSlide. Наполните и уплотните молотый эспрессо с помощью пестика как показано ниже (Рис. 5). Не наполняйте выше отметки максимального уровня, т.к. это может вызвать засорение или переливание через край.
9. Задвиньте портафильтр в системы PortaSlide пока он станет плотно на место и сравняется с уровнем кофеварки (Рис. 6).

Рис. 5

Рис. 6

10. Нажмите вниз рычаг ‘‘🔒’’ и зафиксируйте портафильтр на месте.

11. Установите лоток для сбора капель (Рис. 7) и положите на него сверху решетку (Рис. 8).

12. Возьмите чашку(ки) с подогревателя и поставьте под портафильтр. Если вы варите две чашечки, поставьте их под портафильтр так, чтобы каждая стояла под одним из двух носиков.

13. Поверните ручку, чтобы выбрать нужную функцию эспрессо – варка вручную, одна или две чашечки.

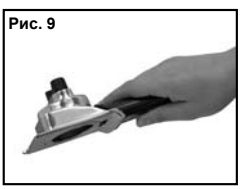
14. Нажмите кнопку варки "☕" чтобы начать варить кофе. Загорится светящееся кольцо + и будет гореть до окончания цикла. Если нагреватель недостаточно нагрелся, янтарные кольца выключателя и кнопки варки будут синхронно пульсировать. Если рычаг не зафиксирован на месте, эспрессо не начнет вариться и будет мигать индикатор. Если кофеварка настроена на ручной режим, то чтобы начать процесс варки, вам прийдется нажать кнопку в центре.

15. После окончания цикла варки кофеварка остановится автоматически, кроме тех случаев, когда она работает в ручном режиме "M". При ручной варке необходимо нажать кнопку "☕", чтобы остановить процесс варки. Нажатие кнопки варки "☕" остановит любой работающий цикл. Когда цикл остановится, янтарный свет погаснет.

    Ручной режим может использоваться для того, чтобы приготовить более крепкий (меньше воды) или более слабый (больше воды) эспрессо по вашему вкусу. Чтобы сварить самый крепкий эспрессо, используйте фильтр двойной порции в ручном режиме " M ".

    ВНИМАНИЕ: НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ КОФЕВАРКУ БЕЗ ПРИСМОТРА КОГДА ОНА РАБОТАЕТ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ, Т.К. ПРОЦЕСС ВАРКИ НУЖНО ОСТАНОВИТЬ ВРУЧНУЮ. ЭТО ПОМОЖЕТ ВАМ ИЗБЕЖАТЬ РАЗЛИВОВ, ПЕРЕПОЛНЕНИЯ, А ТАКЖЕ ПОТЕНЦИАЛЬНЫХ ТРАВМ И ПОВРЕЖДЕНИЙ.

16. После того как кофеварка остыла, переведите рычаг в открытое положение "🔓"и извлеките портафильтр. Переверните портафильтр вверх дном, постучите по нему, чтобы гуща выпала и выбросите ее (Рис. 9). Подвиньте кнопку освобождения фильтра назад, чтобы вынуть фильтр. Промойте фильтр и портафильтр водой.



17. Если вы хотите сварить дополнительный эспрессо, повторите процесс.

18. Если не варите капуччино, выключите устройство, нажав кнопку "⏻" и отключите его от сети.

19. За дополнительными инструкциями по чистке обращайтесь к разделу "Чистка".

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧЧИНО

Капуччино – это эспрессо, на который сверху наливается молоко с паром и вспененное молоко. Вспенивание молока для капуччино требует практики. Не огорчайтесь, если с первого раза у вас не получится. Молоко должно быть наполовину с паром (низ кувшина) и наполовину вспененным (верх кувшина). Возможно, что вам понадобится попрактиковаться несколько раз, прежде чем у вас получится идеально.

Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем вспенивать молоко в отдельном кувшине, а затем наливать его в эспрессо. Молоко и кувшин должны быть холодными. Не используйте кувшин, который только что мылся теплой водой. Мы также рекомендуем для получения лучшего молока с паром и вспененного молока использовать специальный кувшинчик и термометр, если он у вас есть.

1. Наполните резервуар холодной водой. Никогда не используйте теплую или горячую воду для наполнения резервуара.
2. Наполните небольшой кувшин из нержавейки или керамики примерно на 1/3 холодным молоком и поставьте возле кофеварки. Обезжиренное молоко или молоко со сниженной жирностью будет вспениваться легче всего.
3. Теперь вы готовы обработать паром и вспенить молоко. Поставьте кувшин под паровую трубочку так, чтобы кончик погрузился в молоко примерно на 1.25 см. Поверните кнопку пара в положение ‘‘ ’’ и нажмите кнопку, чтобы начать вспенивание ‘‘ ’’. Светящееся кольцо вокруг кнопки загорится и будет гореть до тех пор, пока вы снова нажмете кнопку, чтобы закончить вспенивание. Поверните ручку пара по часовой стрелке, чтобы начал образовываться пар. Кончик паровой трубки должен быть слегка под углом и близко к краю кувшина, чтобы создать циркуляцию молока. Должны формироваться микропузырьки. Если вы видите большие пузыри, двигайте кончик трубки пока пузыри станут мельче.
4. Вспенивайте молоко чтобы оно увеличилось в объеме почти вдвое, температура молока будет около 40°C. Медленно опускайте паровую трубочку ниже в молоко и продолжайте вспенивать. Молоко нагреется примерно до 60°C - 71°C. Не перегревайте, так как молоко может закипеть. Не вынимая трубочку, нажмите кнопку пара ‘‘ ’’ чтобы закончить процесс. Светящееся кольцо погаснет. Слегка постучите по дну кувшина, чтобы избавиться от крупных пузырей.
5. Теперь пора варить эспрессо. Следуйте инструкциям из раздела “ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО”.
6. Теперь можно готовить капуччино. Это 1/3 эспрессо, 1/3 молоко с паром и 1/3 вспененное молоко. Налейте эспрессо в чашку и, удерживая вспененную часть ложкой или лопаткой, добавьте молоко с паром. В конце выложите ложкой молочную пену.
7. Выполните инструкции как описано в разделе “Инструкции по использованию”, чтобы избавиться от остатков молока в трубке. Очень важно правильно чистить трубку и мыть рукав и наконечник после каждого применения, чтобы устройство продолжало нормально функционировать.
8. Нажмите кнопку ‘‘ ’’ , чтобы выключить кофеварку и отключите ее от сети. Дайте кофеварке остыть. Опустошите резервуар для воды.

чистка

ПОВСЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА

1. Нажмите рычаг вверх в открытое положение ‘‘🔓’’ и нажмите кнопку, чтобы выключить кофеварку. Отключите от электрической сети. Дайте кофеварке остыть.
2. Паровая трубочка может все еще быть горячей. Не прикасайтесь к ней руками, пока она не остынет. Снимите рукав и протрите трубочку влажной тряпкой. Промойте рукав в теплой воде. Открутите наконечник и почистите клапан иголкой или зубочисткой.
3. Вылейте оставшуюся воду, сняв резервуар и перевернув его над мойкой. Рекомендуется опустошать резервуар после каждого использования кофеварки.
4. Резервуар для воды, фильтры, пестик, портафильтр, решетка и лоток для сбора капель могут мыться в мыльной воде.

   ВНИМАНИЕ: Не погружайте устройство в воду.
5. Вытрите корпус мягкой влажной тряпкой. Не используйте абразивы или полирующие мочалки, т.к. они поцарапают поверхность.
6. Портафильтр можно хранить в кофеварке.

ВАЖНО: Чтобы продлить срок службы вашей эспрессо кофеварки VillaWare™, не храните ее с рычагом в закрытом положении ‘‘ 🔒 ’’.

РЕГУЛЯРНАЯ ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Удаление накипи из эспрессо кофеварки VillaWare™

Минеральные отложения, которые накапливаются в эспрессо кофеварке, могут мешать ее нормальной работе. Вашу эспрессо кофеварку нужно очищать от накипи, если вы заметили, что приготовление эспрессо занимает больше времени или если вырабатывается слишком много пара. Вы также можете заметить белые отложения на поверхности варочной головки.

Частота чистки зависит от используемой воды. Ниже в таблице приводятся рекомендуемые интервалы чистки.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ИНТЕРВАЛ ДЛЯ ЧИСТКИ	
Тип воды	Частота чистки
1.Мягкая вода (фильтрованая вода)	После 80 варок.
2. Жесткая вода (водопроводная вода)	После 40 варок.

ЧТОБЫ УДАЛИТЬ НАКИПЬ ИЗ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ:

1. Убедитесь, что кофеварка выключена и отключена от электрической сети.
2. Наполните резервуар свежим неразбавленным белым уксусом. При желании можно использовать коммерческое средство для удаления накипи из

чистка **(продолжение)**

эспрессо кофеварок в соответствии с инструкциями производителя.

3. Оставьте кофеварку на ночь с уксусным раствором в резервуаре для воды.
4. Вылейте кусус, сняв резервуар и перевернув его над мойкой.
5. Тщательно сполосните резервуар для воды, наполнив его наполовину водопроводной водой и вылив воду в мойку. Повторите этот шаг дважды.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ С ВНУТРЕННИХ ДЕТАЛЕЙ:

1. Обязательно сначала удалите накипь с внутренней поверхности резервуара для воды, выполнив шаги, описанные выше в разделе “Удаление накипи”.
2. Убедитесь, что все переключатели находятся в выключенном состоянии и что шнур питания отключен от электрической сети. Наполните резервуар белым уксусом выше минимального уровня.
3. Вставьте портафильтр с фильтром в систему PortaSlide. Поставьте кувшин на решетку под портафильтром.
4. Включите шнур в электрическую сеть.
5. Нажмите кнопку и включите кофеварку. Светящееся кольцо будет мигать пока устройство нагреется, а после этого будет светиться постоянно. Поверните переключатель варки эспрессо в положение цикла чистки и затем нажмите кнопку варки. Цикл остановится автоматически и янтарный свет погаснет.
6. Чтобы очистить паровую трубочку изнутри, поставьте чашку холодной воды под наконечник трубочки. Опустите трубочку в воду и нажмите кнопку запуска пара ‘‘ ’’.

   Поверните ручку, чтобы пошел пар. Оставьте пар работать на несколько минут, а затем нажмите кнопку‘‘ ’’ чтобы остановить цикл подачи пара. Таким образом будет удален налет накипи с внутренней поверхности трубочки. Повторите процесс, если нужно.
7. Повторите шаги 1 – 6 по необходимости, используя только водопроводную воду, чтобы вымыть остатки уксуса из кофеварки.

хранение

Храните эспрессо кофеварку на кухонном столе или в шкафу. Когда кофеварка не используется, обязательно отключайте ее от сети.

Не храните кофеварку с рычагом в закрытом положении ‘‘ ’’.

Не оставляйте воду в резервуаре для воды во время хранения кофеварки.

советы и рекомендации

ПОМОЛ КОФЕ ДЛЯ ЭСПРЕССО

Зерна должны быть свежемолотыми, темной зажарки и специально предназначенными для эспрессо. Заранее помолотый кофе сохраняет вкус и запах только 7-8 дней при условии, что он хранится в герметично закрытом контейнере в прохладном темном месте. Не храните кофе в холодильнике или морозилке. Кофе в зернах рекомендуется молоть непосредственно перед использованием. Если хранить зерна эспрессо в герметичном контейнере, они сохранят вкус и запах в течение 4 недель. Можно также использовать пакетики эспрессо.

ПОМОЛ

Это очень важный этап в приготовлении эспрессо и он требует практики. Кофе эспрессо должен быть мелкого помола.

- Правильно помолотый кофе должен выглядеть как соль.
- Если помол слишком мелкий, вода не будет проходить через него даже под давлением. Такой помол будет выглядеть как пыль и наощупь будет похож на муку.
- Если помол слишком крупный, вода будет проходить слишком быстро и кофе не будет полностью завариваться.

Для равномерности помола используйте качественную кофемолку. Не рекомендуется использовать овальные кофемолки, т.к. помол не будет равномерным.

ЧАШКИ

Для оптимальной температуры эспрессо мы рекомендуем держать чашки теплыми в лотке для подогрева вашей эспрессо кофеварки VillaWare™.

проблемы и решения

ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ
Эспрессо не льется.	• Добавьте воды. • Используйте кофе более крупного помола. • Кладите в фильтр меньше кофе. • Подключите кофеварку к сети и включите ее.
Эспрессо выступает по краям фильтра.	•Протрите край. •Кладите меньше кофе.
Не появляется пар.	• Наполните резервуар правильным количеством воды. • Включите кофеварку и следуйте инструкциям по ее использованию. • После стадии вспенивания продолжайте процесс еще 1-2 секунды, чтобы вылилось лишнее молоко. • Выключите устройство и дайте ему остыть. Выключите кофеварку и почистите паровую трубочку иголкой или зубочисткой.
После вспенивания молоко не пенистое.	• Проверьте достаточно ли в резервуаре воды. • Охладите молоко и кувшин для вспенивания прежде чем варить капуччино.
Эспрессо выливается слишком быстро.	• Используйте более мелкий помол. • Используйте больше кофе.
Эспрессо слишком слабый.	• Вручную остановите варку раньше, нажав кнопку варки ‘‘ ’’. • Используйте более мелкий помол.

европейская гарантия

Сохраняйте квитанцию о покупке, так как она может потребоваться в случае возникновения претензий, предъявляемых в соответствии с условиями данной гарантии.

На данное устройство предоставляется гарантия на 3 года после покупки, как описано в настоящем документе.

Если в течение данного гарантийного периода устройство перестанет работать вследствие дефекта конструкции или неправильного изготовления, верните его по месту покупки вместе с квитанцией о покупке и копией этой гарантии.

Права и привилегии, которыми наделяет эта гарантия, дополняют законные права потребителя, не отраженные в этой гарантии. Правом на изменение этих условий обладает только Holmes Products (Europe) Ltd. (“Holmes”).

Holmes обязуется в течение установленного гарантийного периода бесплатно отремонтировать или заменить устройство или любую неисправную деталь прибора в случае дефекта при условии, что:

- вы своевременно сообщили о проблеме по месту покупки или в компанию Holmes; и
- прибор не подвергался каким-либо изменениям любым из существующих способов, а также не был приведен в негодность или в состояние, требующее ремонта, вследствие повреждения, неправильно обращения или ремонта каким-либо лицом, не уполномоченным компанией Holmes;

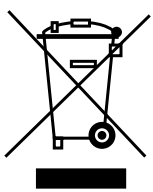
Настоящая гарантия не распространяется на неисправности, возникшие вследствие неправильного обращения, повреждения, подключения к источнику питания с несоответствующим напряжением, стихийного бедствия, событий, неконтролируемых компанией Holmes, ремонтом или модификацией лицом, не являющимся уполномоченным специалистом Holmes, а также несоблюдением указаний в инструкциях по эксплуатации. Кроме того, данная гарантия не распространяется на нормальный износ, включая помимо всего прочего мелкие изменения окраски и царапины. Правами на получение данной гарантии обладает только первоначальный покупатель.

Она не распространяется на использование в коммерческих или коммунальных целях.

Если оборудование имеет специфичную для Вашей страны гарантию или к нему прилагается отдельный гарантийный документ, пожалуйста, используйте их вместо этой гарантии или обратитесь к авторизованному дилеру за дополнительной информацией.

Утилизируемое электрическое оборудование нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Сдавайте такое оборудование на переработку в соответствующие центры. Для получения дополнительной информации о переработке и WEEE отправьте сообщение по электронной почте по адресу: enquiriesEurope@jardencs.com.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW 19 4DT
UK



viktiga säkerhetsråd

När man använder elektriska apparater måste alltid grundläggande säkerhetsföreskrifter följas, inklusive följande:

- Läs igenom alla instruktioner innan du använder espressobryggaren "".
- Använd aldrig apparaten för annat än det den är avsedd för.
- Om apparaten används på annat sätt än vad som anges i denna handbok kan det orsaka materiella eller personskador.
- Använd aldrig utomhus.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller av personer som inte känner till hur apparaten ska användas, såvida inte dessa personer har instruerats i hur apparaten används av någon som är ansvarig för dessa personers säkerhet.
- Håll apparaten under uppsikt om den används då barn finns i närheten för att se till att de inte leker med denna.
- Använd alltid espressobryggaren på en torr, plan yta för att undvika att luftströmningen under espressobryggaren hindras.
- Försäkra dig alltid om att espressobryggaren är ordentligt hopsatt innan du använder den. Espressobryggaren kommer inte att kunna sättas på om den inte är ordentligt hopsatt.
- Försäkra dig om att den löstagbara vattenbehållaren sitter fast ordentligt innan du använder apparaten.
- Försäkra dig alltid om att sätta tillbaka vattenbehållaren ordentligt med locket påsatt. Fyll med vatten minst till minimimarkeringen innan du sätter på espressobryggaren.
- Ta INTE bort vattenbehållaren förrän apparaten har stängts av och har svalnat.
- Använd inte espressobryggaren om någon del är skadad.
- Ta INTE bort filterhållaren medan du håller på att brygga kaffe. Försäkra dig om att du tryckt spaken till upplåst läge "" innan du tar bort filterhållaren för att göra mer espressokaffe. Var försiktig när du tar bort filterhållaren eftersom metalldelarna kommer att vara varma. Se till att du håller i filterhållaren genom att hålla i spaken och använd lossningsknappen för att tömma ut kaffesumpen.
- Ta inte på espressobryggarens varma ytor. Använd handtagen eller vreden.
- Var försiktig när du flyttar på apparaten med varm vätska i.
- Se till att du stänger av espressobryggaren "" efter varje användning.
- Tryck spaken uppåt till olåst läge "" och se till att ljusringen inte lyser. Stäng av espressobryggaren "" och dra ut strömsladden från eluttaget när apparaten inte ska användas samt innan rengöring. Låt espressobryggaren svalna innan du sätter dit eller tar bort delar samt innan du gör rent apparaten.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan orsaka brand, elektriska stötar eller skada.
- För att skydda mot elektriska stötar får varken sladden, kontakten eller själva espressobryggaren doppas ned i vatten eller annan vätska.
- Ställ aldrig espressobryggaren på eller i närheten av varm gas, elplatta eller där den skulle kunna komma i kontakt med en varm ugn. Stäng alltid av espressobryggaren "" innan du drar ut kontakten från eluttaget.
- Låt aldrig sladden hänga över bordskant, köksbänkens kant eller över varma ytor, inklusive spisar.
- Använd aldrig någon typ av apparater om sladden eller kontakten är skadad eller om apparaten inte fungerar som den ska eller om den har skadats på något sätt. Om detta är fallet, lämna in apparaten till närmaste servicecenter för genomgång samt eventuell reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.

DENNA APPARAT ÄR ENDAST AVSEDD FÖR HUSHÅLLSBRUK.

SPARA DENNA BRUKSANVISNING

instruktioner om strömsladden

Följ instruktionerna nedan för att försäkra att strömsladden används på säkert sätt.

- Använd aldrig förlängningssladdar med denna apparat.
- Sladden får inte dras i, vridas eller hanteras hårdhänt på annat sätt.

Om apparatens sladd är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, ett auktoriserat servicecenter eller annan behörig person för att undvika fara.

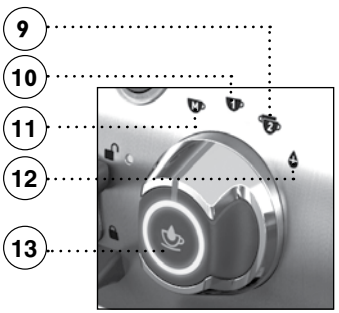
varning: tryck

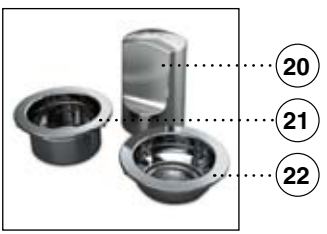
För att undvika brännskador och/eller andra typer av skador från het ånga och vatten, samt skador på apparaten, bör du aldrig ta bort vattenbehållaren eller filterhållaren medan VillaWare™ espressobryggaren är igång (dvs. håller på att brygga kaffe eller att göra skum). Ljusringen måste vara släckt och spaken måste vara uppåt i olåst läge "🔓" innan du tar bort filterhållaren för att göra mer kaffe. Om du behöver fylla på mer vatten i vattenbehållaren, tryck bryggknappen till "☕"off-läget innan du fyller på vattenbehållaren.

viktiga symboler på apparaten

- 📖"Läsinstruktioner"
- ⏻ "På/Av"
- 🔓 "Olåst filterhållare" med lampa
- 🔒 "Låst filterhållare"
- "Manuell"
- "Enkel espresso"
- "Dubbel espresso"
- ☕ "Brygg"
- "Rengöringscykel"
- "Ingen ånga"
- "Ånga"

gerätbeschreibung





1. Ström på-/avknapp med gul ljusring
2. Löstagbar vattenbehållare med kapacitet för 1,5 liter
3. Inställningsknapp för espressobryggning
4. Låsspak
5. Lossningsknapp för filter
6. Brass PortaSlide-system
7. Filterhållare
8. Borttagbar droppbricka och droppgaller
9. 2 koppar
10. 1 kopp
11. Manuellt läge
12. Rengöringscykel
13. Start-/stoppknapp för espressobryggning med gul ljusring
14. Koppvärmningsbricka
15. Ångreglage
16. Start-/stoppknapp för ånga med gul ljusring
17. Ångpip
18. Ångpiphållare
19. Ångpipens munstycke
20. Tamper
21. Filter för 2 kopp
22. Filter för 1 koppar

användningsinstruktioner

Läs noggrant igenom ALLA instruktioner, varningar, kommentarer osv. i denna användarhandbok innan du börjar använda din espressobryggare. När apparaten används blir vissa delar och tillbehör varma och måste få svalna. Om du sköter om din VillaWare™ espressobryggare ordentligt kommer den att hålla länge och fungera utan problem. Spara de här instruktionerna och ta fram dem när du behöver tips om rengöring och skötsel av din espressobryggare.

Följ de här viktiga instruktionerna när du använder din apparat.

1. Se till att du använder kaffepulver som är avsett för espressokaffe i espressobryggaren.
2. Innan du tar bort delar eller tillbehör måste du se till att strömknappen är avstängd och indikatorlampan släckt. Dra sedan ut strömsladden. Låt apparaten svalna.
3. Om låsspaken är i låst läge "🔒"går det inte att ta bort filterhållaren.
4. Var försiktig när du tar bort filterhållaren. Metalldelarna kan fortfarande vara väldigt varma. Det kan finnas hett vatten ovanpå filtret. Håll i filterhållaren genom att hålla i spaken när du ska slänga kaffesumpen.
5. Om inget kaffe kommer ut kan filterhållaren vara blockerad. Stäng av apparaten och låt den svalna. Problemet kan vara att espressobönorna är alltför finmalda. Se avsnittet "problem och lösningar".
6. För att göra rent ångpipen, ställ en kanna eller en stor bägare med vatten under ångpipen. Se till att ångpipens munstycke är under vatten innan du sätter ångknappen på "♨" och vrider ångknappen medurs för att få ånga. Skumma vattnet i ungefär 15 sekunder och torka sedan rent ångpipen, ångpiphållaren och ångpipens munstycke.

   OBS! För att din apparat ska fungera ordentligt bör du göra rent ångpipen, hållaren och munstycket efter varje användning.

förberedelse för användning

RENGÖR ESPRESSOBRYGGAREN INNAN DU ANVÄNDER DEN FÖRSTA GÅNGEN

Försäkra dig om att din första kopp espressokaffe blir så god som den bara kan bli genom att göra ren din VillaWare™ espressobryggare innan du använder den första gången. Följ de här enkla stegen:

1. Se till att apparaten är avstängd och att strömsladden är utdragen ur eluttaget.
2. Börja med att ta bort och diska vattenbehållaren och dess lock, filterhållaren, filtren och tampern i en blandning av milt diskmedel och vatten. Skölj delarna noggrant och sätt tillbaka dem på apparaten igen. Se instruktionerna i avsnittet "BRYGGA ESPRESSO" nedan innan du tar bort filtret och filterhållaren.
3. För att göra rent apparatens insida, följ stegen i "BRYGGA ESPRESSO" och använd endast vatten. Doppa inte ned espressobryggaren i vatten och försök inte komma åt apparatens inre delar.

SLÅ VATTEN I PUMPEN INNAN DU ANVÄNDER ESPRESSOBRYGGAREN FÖRSTA GÅNGEN

Kör en 30-sekunders ångningscykel enligt följande instruktioner:

1. Sätt på strömknappen "⏻"; den gula ljusringen kommer att tändas.
2. Sätt en kopp under ångpipen.
3. Tryck på knappen för ånga "♨". Den gula ljusringen kommer att tändas.
4. Vrid ångknappen medurs för att aktivera ångan.
5. Vänta i trettio sekunder och tryck sedan på knappen för ånga "♨" för att stoppa ångningen.

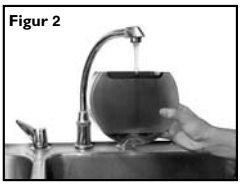
instruktioner för användning

BRYGGA ESPRESSO

VARNING: OM DU VILL GÖRA CAPPUCCINO, SE NÄSTA AVSNITT "GÖRA CAPPUCCINO."

1. Se till att espressobryggaren är avstängd och att strömsladden är utdragen.
2. Fyll vattenbehållaren med vatten med hjälp av en behållare (figur 1) eller genom att lossa den och använda kranen (figur 2). Om du har lossat behållaren från apparaten, se då till att du sätter tillbaka den ordentligt i rätt position. Fyll behållaren med önskad mängd vatten (över markeringen "MIN" och under markeringen "MAX"). Använd aldrig varmt eller hett vatten till att fylla på vattenbehållaren.

Figur 1

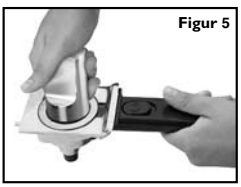

Figur 2

3. Stäng vattenbehållarens lock.
4. Sätt i strömsladden i ett eluttag.
5. Tryck på strömknappen "⏻" för att sätta på espressobryggaren. Apparaten kommer då att starta uppvärmningen av + vatten. Ljusringen runt strömknappen kommer att tändas för att visa att apparaten är på och kommer sedan att blinka tills lämplig temperatur uppnås. När vattnet är tillräckligt varmt slutar lampan att blinka och lyser i stället hela tiden. Ikonen för olåst position "🔓" för spaken kommer att tändas om spaken är olåst.
6. Ställ en kaffekopp/kaffekoppar på koppvärmaren ovanpå apparaten för att värma dessa.
7. Skjut lossningsknappen för filtret bakåt (figur 3) och sätt i önskat filter i filterhållaren. När filtret sitter på plats, släpp knappen för att låsa filtret (figur 4). För att vara säker på att filtret sitter fast ordentligt, vänd filterhållaren upp och ner.

Figur 3

Figur 4

8. Fyll filtret med finmalt espressokaffepulver eller en espressokapsel. Gör rent filterhållarens kant från eventuellt kaffepulver för att filterhållaren ska gå att sätta i ordentligt i PortaSlide-systemet. Packa till eller tryck ihop espressokaffepulvret med hjälp av tampern enligt bilden nedan (figur 5). Fyll inte på pulver över "max"-markeringen då detta kan göra att det blir stopp eller att kaffet rinner över.
9. Skjut in filterhållaren i PortaSlide-systemet tills den sitter fast ordentligt och är i jämnhöjd med apparaten (figur 6).


Figur 5

Figur 6

instruktioner för användning (forts.)

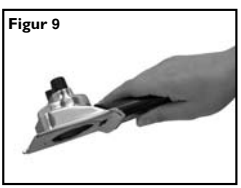
10. Tryck låsspaken nedåt för att låsa fast "🔒"filterhållaren.
11. Sätt fast droppbrickan på espressobryggaren (figur 7) och sätt droppgallret ovanpå droppbrickan (figur 8).

12. Ta koppen/kopparna från koppvärmaren och sätt den/dem under filterhållaren. Om du brygger två koppar, se till att de två små kopparna hamnar precis under de två piparna.
13. Vrid på knappen för att välja espressofunktion; manuell, enkel espresso eller dubbel espresso.
14. Tryck på bryggknappen "☕" för att börja brygga espresson. Ljusringen kommer nu att tändas+och kommer att fortsätta lysa tills bryggningen är klar. Om vattnet ännu inte är tillräckligt varmt kommer de gula ljusringarna på ström- och bryggknapparna att blinka samtidigt. Om låsspaken inte är i låst läge kommer espressofunktionen inte att starta och symbolen för olåst läge kommer att blinka. Om manuellt läge används måste man trycka på mittenknappen för att stoppa bryggningen.
15. Apparaten kommer automatiskt att stoppa när bryggningen är klar såvida den inte är inställd på manuellt läge "M". Om manuellt läge är inställt måste man trycka på bryggknappen "☕" för att stoppa bryggningen. Om man trycker på bryggknappen "☕" kommer all bryggning som pågår att avbrytas. När bryggningen är klar kommer indikatorlampan att slockna.

    Det manuella läget kan användas för att göra starkare (mindre vatten) eller svagare (mer vatten) espresso enligt tycke och smak. För att göra starkast möjliga espresso, använd filtret för dubbel espresso i manuellt läge " M ".

    VARNING: LÄMNA INTE APPARATEN UTOM UPPSIKT MEDAN DEN MANUELLA FUNKTIONEN ANVÄNDS DÅ BRYGGNINGEN MÅSTE STOPPAS MANUELLT. PÅ SÅ SÄTT UNDVIKER MAN ATT VATTNET/KAFFET RINNER ÖVER ELLER SPILLS SAMT EVENTUELLA FARER ELLER SKADOR.

16. Tryck efter att apparaten har svalnat spaken uppåt till olåst läge "🔓" och ta bort filterhållaren. Vänd filterhållaren upp och ner, skaka ur kaffesumpen och släng denna (figur 9). Skjut filtrets lossningsknapp bakåt för att lossa på filtret. Skölj både filtret och filterhållaren med vatten.



17. Om du vill brygga mer espresso, upprepa ovanstående process.
18. Om du inte gör cappuccino, stäng av apparaten genom att trycka på strömknappen "⏻"och dra ut kontakten.
19. För ytterligare instruktioner om rengöring, se avsnittet "rengöring".

GÖRA CAPPUCCINO

Cappuccino är espressokaffe med ångad och skummad mjölk. Att skumma mjölk till cappuccino kräver övning. Bli inte besviken om resultatet inte blir perfekt första gången. Mjölken bör vara till hälften ångad (nedre hälften av kannan) och till hälften skum (övre hälften av kannan). Det kan ta några gånger innan du lär dig ordentligt hur man gör detta.

För bästa resultat rekommenderar vi att skumma mjölken i en separat tillbringare och hälla i mjölken i ditt espressokaffe. Mjölken och tillbringaren bör vara kalla. Använd inte en tillbringare som just har diskats i varmt vatten. Vi rekommenderar också en skumkanna i rostfritt stål och en drycktermometer, om du har en, för bästa möjliga skum och ångad mjölk.

1. Se till att vattenbehållaren är fylld med kallt vatten. Använd aldrig varmt eller hett vatten till att fylla på vattenbehållaren.
2. Fyll en liten kanna i rostfritt stål eller keramik till 1/3 med kall mjölk och ställ bredvid espressobryggaren. Lättmjölk eller mellanmjölk fungerar bäst att skumma.
3. Du är nu klar att skumma och ånga din mjölk. Ställ en kanna under ångpipen så att munstycket doppas ned ungefär 1,25 cm i mjölken. Vrid ångknappen + till "◉" och tryck sedan på knappen för att börja skumma "♨". Ljusringen runt ångknappen kommer att tändas och fortsätta lysa tills knappen trycks in igen för att stoppa skumningen. Ångknappen kan vridas medurs för att få ånga. Ångpipens munstycke bör vinklas lätt och hållas nära kanten på kannan för att mjölken ska kunna cirkulera runt. Småbubblor bör bildas. Om stora bubblor bildas bör du flytta pipens munstycke tills bubblorna blir mindre.
4. Fortsätt skumma mjölken tills denna nästan har dubblats i volym; mjölken kommer då att ha en temperatur på cirka 40°C. Flytta långsamt ångpipens munstycke längre ner i mjölken för att fortsätta ånga. Mjölken bör värmas till mellan 60°C och 71°C. Värm inte mjölken alltför mycket eftersom den då kan börja sjuda. Med ångpipen fortfarande nersänkt i mjölken trycker du sedan på ångknappen "♨" för att avsluta processen. Ljusringen omkring knappen kommer då att slockna. Slå lätt på kannans botten för att alltför stora bubblor ska försvinna.
5. Det är nu dags att göra espresso. Följ instruktionerna i avsnittet "BRYGGA ESPRESSO" för att göra espressokaffe.
6. Du är nu klar att göra cappuccino. En cappuccino består av 1/3 espresso, 1/3 ångad mjölk och 1/3 skummad mjölk. Häll upp espresson i en kopp och tillsätt den ångade mjölken samtidigt som du använder en sked eller en spatel för att hålla mot skummet. Skeda slutligen över den skummade mjölken.
7. Följ instruktionerna i avsnittet "användningsinstruktioner" för att spola bort eventuella mjölkrester från ångpipen. Det är viktigt att du gör rent ångpipen ordentligt och att du diskar dess hållare och munstycke efter varje användning för att försäkra dig om att dessa fortsätter att fungera ordentligt.
8. Tryck på strömknappen "⏻" för att stänga av apparaten och dra ut kontakten. Låt sedan apparaten svalna. Töm vattenbehållaren.

rengöring

DAGLIG RENGÖRING

1. Tryck spaken uppåt till olåst läge "🔓" och tryck sedan på strömknappen för att stänga av apparaten. Dra ut kontakten från eluttaget. Försäkra dig om att apparaten är kall.
2. Ångpipen kan fortfarande vara varm. Ta inte på denna med dina händer förrän den har svalnat. Ta bort ångpipens hållare och torka av ångpipen med en fuktad trasa. Skölj av ångpipens hållare med varmt vatten. Skruva loss ångpipens munstycke och gör rent ångpipens rör med en nål eller en tandpetare.
3. Släng bort vatten som finns kvar i espressobryggaren genom att ta bort vattenbehållaren och vända den upp och ner över diskhon. Det är rekommendabelt att tömma vattenbehållaren efter varje användning.
4. Vattenbehållaren, filtren, tamper, filterhållaren, droppbrickan och droppgallret kan diskas med vatten med diskmedel.

   VARNING: Doppa aldrig ned espressobryggaren i vatten.

5. Torka av höljet med en mjuk, fuktad trasa. Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller skursvampar då de kan skada apparatens yta.
6. Filterhållaren kan förvaras inuti apparaten.

VIKTIGT: För att din VillaWare™ espressobryggare ska hålla längre bör du inte förvara den med låsspaken i låst "🔒" läge.

REGELBUNDEN RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Avkalka din VillaWare™ espressobryggare

Mineralrester som samlas i espressobryggaren kommer att påverka apparatens funktion. Din espressobryggare måste avkalkas när du börjar märka att det tar längre tid att brygga espressokaffet eller om alltför stora mängder ånga bildas. Du kanske också ser vita märken på brygghuvudets yta.

Hur ofta man måste avkalka espressobryggaren beror på hur hårt vattnet är där du använder apparaten. Följande tabell ger dig rekommenderade rengöringsintervaller.

REKOMMENDERAD RENGÖRINGSINTERVALL	
Typ av vatten	Rengöringsfrekvens
1. Mjukt vatten (filtrerat vatten)	Efter var 80:e användning
2. Hårt vatten (kranvatten)	Efter var 40:e användning

FÖR ATT AVKALKA VATTENBEHÅLLAREN:

1. Se till att strömknappen är avstängd och att kontakten är utdragen ur eluttaget.
2. Fyll tanken med färsk, outspädd vit hushållsvinäger. Om så önskas kan man också använda produkter som finns att köpa i handeln för avkalkning av espressobryggare genom att följa tillverkarens instruktioner.

rengöring (fortsättning)

3. Låt apparaten stå över natten med vinägerlösningen i vattenbehållaren.
4. Släng bort vinägern genom att ta bort vattenbehållaren och vända den upp och ner över diskhon.
5. Skölj vattenbehållaren ordentligt med kranvatten genom att fylla tanken till hälften med vatten och sedan hälla ut vattnet i diskhon. Upprepa detta steg två gånger.

FÖR ATT AVKALKA ESPRESSOBRYGGARENS INRE DELAR:

1. Se till att du först avkalkar vattenbehållarens insida genom att följa stegen "Avkalkning" ovan.
2. Se till att alla kontroller är inställda på off-läget och att strömsladden är utdragen från eluttaget. Fyll vattenbehållaren med vit vinäger ovanför minimimarkeringen i vattenbehållaren.
3. Sätt i filterhållaren med ett filter i PortaSlide-systemet. Ställ en tillbringare ovanpå droppgallret och under filterhållaren.
4. Sätt i strömsladden i ett eluttag.
5. Tryck på strömknappen för att sätta på apparaten. Ljusringen kommer att blinka tills bryggtemperaturen har uppnåtts och kommer därefter att lysa utan att blinka. Vrid bryggknappen till rengöringsläget och tryck sedan på startknappen för bryggning. När bryggningen är klar kommer apparaten automatiskt att stoppa och den gula lampan slocknar.
6. För att göra rent ångpipen inuti, ställ en kopp med kallt vatten under ångpipens munstycke. Sätt i ångpipen i vattnet och tryck på startknappen för ångning "♨".

   Vrid på knappen för att släppa ut ångan. Släpp ut ånga under några minuter innan du trycker på ångknappen "♨" för att stoppa ångan. Detta kommer att göra rent ångpipen från eventuella rester. Upprepa ovanstående steg efter behov.
7. Upprepa steg 1-6 efter behov med endast kranvatten för att skölja bort eventuella vinägerrester från apparaten.

förvaring

Förvara din espressobryggare ovanpå köksbänken eller inne i ett skåp. Se till att du drar ut sladden när apparaten inte används..

Förvara inte apparaten med låsspaken i låst "🔒" läge.

Förvara inte apparaten med vatten i vattenbehållaren.

tips och rekommendationer

ESPRESSOKAFFEPULVER

Kaffebönorna bör vara nymalda, mörkrostade och avsedda för espresso. Förmalda bönor håller endast smaken i 7-8 dagar under förutsättning att de förvaras i en lufttät burk på en sval och mörk plats. Förvara inte i kylskåp eller i frys. Om du använder hela bönor är det rekommendabelt att mala dessa precis innan de ska användas. Espressobönor som förvaras i en lufttät burk håller upp till 4 veckor innan de börjar tappa smaken. Espressokapslar kan också användas.

MALNING

Detta är ett oerhört viktigt steg när man gör espresso och kräver övning. Espressokaffepulvret måste vara finmalet.

- Kaffepulvret bör vara ungefär som salt i grovlek.
- Om kaffepulvret är alltför finmalet kommer vattnet inte att rinna igenom kaffepulvret även om man använder tryck. Ett alltför finmalet kaffepulver ser ut som pulver och känns som mjöl i konsistensen.
- Om kaffepulvret är alltför grovmalet rinner vattnet igenom kaffepulvret alltför snabbt vilket gör att kaffet inte får tillräckligt med smak.

Använd en kvalitetskvarn för jämn konsistens. Ovalformade kvarnar rekommenderas inte då de ger ett ojämnt pulver.

KOPPAR/ESPRESSOKOPPAR

För optimal espressotemperatur rekommenderar vi att du håller dina koppar/espressokoppar varma på koppvärmarbrickan högst upp på din VillaWare™ espressobryggare.

problem och lösningar

PROBLEM	LÖSNING
Inget espressokaffe kommer ut.	• Tillsätt vatten. • Mal espressokaffepulvret grövre. • Fyll filtret med mindre espressokaffepulver. • Sätt i apparatens kontakt i ett eluttag och sätt på apparaten.
Espressokaffet rinner ut runt filterhållarens kant.	• Torka av kanten. • Fyll på en mindre mängd kaffepulver.
Ingen ånga bildas.	• Fyll vattenbehållaren med rätt mängd vatten. • Vrid på apparaten och följ användningsinstruktionerna. • Använd skumningsfunktionen i 1-2 sekunder efter skumningsstadiet för att få ut överflödig mjölk. • Stäng av apparaten och låt den svalna. Dra ut kontakten och gör rent ångpipen med en nål eller en tandpetare.
Mjölken är inte skummig efter skumning.	• Se till att det finns tillräckligt mycket vatten i vattenbehållaren. • Kyl mjölken och skumkannan innan du gör cappuccino.
Espressokaffet kommer ut alltför snabbt.	• Använd en finare kvarn. • Använd en större mängd espressokaffepulver.
Espressokaffet är alltför svagt.	• Stoppa bryggningen tidigare genom att trycka på bryggknappen“ ”. • Använd en finare kvarn.

europagaranti

Behåll ditt inköpskvitto eftersom detta kommer att behövas vid en eventuell reklamation under garantitiden.

Denna apparat har 3 års garanti från och med inköpsdatum enligt detta dokument.

Under denna garantiperiod kan du om du mot förmodan skulle få problem med apparaten på grund av design- eller tillverkningsfel ta tillbaka apparaten till inköpsstället tillsammans med kvitto och en kopia av denna garanti.

De rättigheter och förmåner som denna garanti ger dig gäller i tillägg till dina rättigheter enligt lag, som inte påverkas av denna garanti. Endast Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") har rätt att ändra på dessa villkor.

Holmes tar under garantitiden på sig att kostnadsfritt reparera eller byta ut apparaten eller eventuella delar hos apparaten som visar sig fungera felaktigt under förutsättning att:

- du omgående meddelar inköpsstället eller Holmes om problemet; och
- att apparaten inte har ändrats på något sätt, eller utsatts för skada, felaktig användning, missbruk, reparation eller ändring av person som inte är auktoriserad av Holmes.

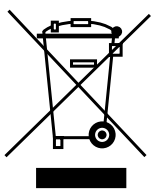
Fel som inträffar genom olämplig användning, skada, missbruk, användning med fel spänningstal, naturkatastrofer, händelser som står utanför Holmes kontroll, reparation eller ändring av person som inte auktoriserats av Holmes eller genom att användningsinstruktionerna inte har följts, omfattas inte av denna garanti. Normalt slitage, inklusive, men inte begränsat till, mindre missfärgning och repor omfattas inte av denna garanti.

Rättigheterna under denna garanti skall endast gälla den ursprungliga köparen och skall ej ges för kommersiellt bruk.

Om din apparat inkluderar en landsspecifik garanti eller garantitillägg, se villkoren i den garantin i stället för denna garanti eller kontakta din lokala auktoriserade återförsäljare för mer information.

Elektroniska produkter bör inte kastas bland hushållssoporna. Lämna in apparaten på återvinningscentral. Skicka ett e-postmeddelande till enquiriesEurope@jardencs.com för ytterligare information om återvinning samt WEEE-information.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK



VillaWare™

©2009 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions.
All rights reserved. Distributed by Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, United Kingdom.

©2009 Sunbeam Products, SA sous la marque Jarden Consumer Solutions. Tout droit réservé. Distribué par Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, Londres SW19 4DT, Grande Bretagne.

©2009 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados. Distribuido por Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, United Kingdom.

©2009 Sunbeam Products, Inc., tätig unter dem Namen Jarden Consumer Solutions.
Alle Rechte vorbehalten. Vertrieb durch Holmes Products (Europa) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, Großbritannien.

©2009 Sunbeam Products, Inc. в бизнесе как Jarden Consumer Solutions. Все права защищены. Распространяется Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, United Kingdom.

©2009 SunBean Products, Inc., under namnet Jarden Consumer Solutions.
Med ensamrätt. Distribueras av Holmes Products (Europe) Ltd, 1 Francis Grove, London SW19 4DT, Storbritannien.

Printed in PRC Imprimé en RPC Impreso en la República Popular China P.N. 129751
Gedruckt in PRC Отпечатано в PRC Tryckt i PRC CBA -050409